1743

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 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	CARLOS LLERAS RESTREPO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA		18-09-2024	HORA INICIO:	09:00 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		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:



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	

Observaciones:



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:

1745

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. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	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	



FOTOGRAFÍA No. 12	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	



FOTOGRAFÍA No. 13	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	



FOTOGRAFÍA No. 14	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	



FOTOGRAFÍA No. 15	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. 16	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. 17	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. 18	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. 19	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	



FOTOGRAFÍA No. 20	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. 21	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. 22	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: Faltanles en implementos de aseo.

1747

CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS DE NUTRICION

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

1748

CERTIFICA QUE:

Para efecto del proceso de seguimiento, monitoreo y control, en el periodo comprendido entre el 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre de 2024, se verificó la entrega de la modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, según los documentos técnicos de nutrición revisados y autorizados en actas de mesa de trabajo del 09 de agosto de 2024:

1. CICLO DE MENU

Los ciclos de menú establecidos según mesa de trabajo del 09 de agosto para la modalidad de atención ración preparada en sitio estrategia residencias escolares complemento alimentario desayuno, refrigerio, almuerzo y cena durante los periodos del 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre de 2024, no fueron modificados, ni actualizados y se encuentran adjuntos.

2. MARCAS VALIDADAS Y APROBADAS RE

Al realizar la validación de cada uno de los productos a utilizar en el programa de alimentación escolar PAE del Departamento de Casanare, teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de calidad e inocuidad y la herramienta 06 Nutrientes críticos del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible, a continuación, se relacionan los productos y marcas que fueron autorizados para su uso en el PAE, estrategia residencias escolares, por parte del operador UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024, mediante validación de fase preoperativa y oficios INTER-PAECAS-007-2024, INTER-PAECAS-022-2024, INTER-PAECAS-028-2024 y INTER-PAECAS-034-2024.

Modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares

VALIDACION FICHAS TECNICAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO			
CLASIFICACION	**PRODUCTO**	**MARCA**	**VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021**
ABARROTES	Almidón de maíz, crudo	Maizena	**Cumple.**
ABARROTES	Leche de vaca, entera, en polvo	Rosalinda, zapatoca, alkosto, aro, los ibañez, mua y unidos	**Cumple.** Dado que el registro sanitario aprueba leche entera en polvo azucarada se aclara que su uso NO está permitido.
ABARROTES	Leche de vaca, entera, en polvo	Cosmolac	**Cumple.**
ABARROTES	Leche de vaca, entera, en polvo	Miramonte	**Cumple.**
ABARROTES	Panela	Mega panela FRS	**Cumple.**
ABARROTES	Aceite de soya	mestre - team	**Cumple.** Aceite de girasol
ABARROTES	Sal	Sal refisal	**Cumple.**
ABARROTES	Azúcar blanco, granulado	Incauca	**Cumple.**
ABARROTES	Mantequilla	La buena	**No cumple.** La ficha técnica presentada corresponde a margarina.
ABARROTES	Mayonesa, con sal	Fruko	**Cumple.**
ABARROTES	Mayonesa, con sal	San jorge	**Cumple.**

1749

ABARROTES	Chocolate, en pastilla, con azúcar	Quesada	**cumple.**
ABARROTES	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	La nieve	**cumple.**
ABARROTES	Café, tostado y molido, en polvo	Aroma	**Cumple.**
ABARROTES	Harina de maíz blanco, precocida	La soberana - areparepa	**Cumple.**
ABARROTES	Fideos	la nieve	**Cumple.**
ABARROTES	Fideos	Doria	**Cumple.**
ABARROTES	Avena en Hojuelas, Precocida	Toning	**Cumple.**
ABARROTES	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	El puma	**Cumple.**
ABARROTES	Pasta espagueti	la nieve	**Cumple.**
ABARROTES	Pasta espagueti	Doria	**Cumple.**
ABARROTES	Uva, deshidratada	Frutos secos ltda	**Cumple.**
ABARROTES	Harina de plátano, cruda	Nutriplatano	**No cumple.** La ficha técnica no reporta registro, permiso o notificación sanitaria.
ABARROTES	Achiote	el rey	**No cumple.**
DERIVADO CEREAL	Galletas saladas, tipo soda	Salricas	**No cumple.** No tiene aporte nutricional reportado en ficha técnica.
DERIVADO CEREAL	Pan blanco, tipo molde, horneado	Horneaditos	**Cumple.**
DERIVADO CEREAL	Pan blanco, regular, horneado	Trigus	**Cumple.**
DERIVADO CEREAL	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	Trigus	**No cumple.** Supera el máximo permitido para azúcares totales.
DERIVADO CEREAL	Mogolla, integral, horneada	Trigus	**Cumple.**
LACTEO	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	Llano lacteos	**Cumple.**
LACTEO	yogurt, bebible, entero, con azúcar	Colfrance y maquila	**No cumple.** Supera el máximo permitido de sodio, dada la necesidad de arranque se permite su entrega solo en el despacho correspondiente a la semana del 12 al 18 de agosto de 2024.

1750

LACTEO	yogurt, bebible, entero, con azúcar	Peslac	**Cumple.**
LACTEO	Kumis, entero, con azúcar	Peslac	**Cumple.**
LACTEO	Crema de leche	Cremax - lechesan-gloria	**Cumple.**
LACTEO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	Llano lacteos	**Cumple.**
LEGUMINOSA	Frijol bola roja, crudo	Su despensa	**Cumple.**
LEGUMINOSA	Frijol bola roja, crudo	Maritza	**Cumple.**
LEGUMINOSA	Garbanzo, crudo	Su despensa	**Cumple.**
LEGUMINOSA	Lenteja común, cruda	Su despensa	**Cumple.**
LEGUMINOSA	Arveja seca, cruda	Su despensa	**Cumple.**
LEGUMINOSA	Arveja seca, cruda	Maritza	**Cumple.**
PROTEICO	Huevo de gallina, entero, crudo	100% huevos con amor - integrativa	**Cumple.** Tipo A
PROTEICO	Res, carne magra, cruda	Narváez Colombia sas - centro cadera y bola de pierna	**No cumple.** No se aporta autorización sanitaria, ni concepto sanitario.
PROTEICO	Pollo, pechuga con piel, cruda	Superlineas internacional	**Cumple.** Producto fresco congelado sin marinar.
PROTEICO	Cerdo, carne magra, cruda	Narváez Colombia sas - pulpa	**No cumple.** No se aporta autorización sanitaria, ni concepto sanitario.
PROTEICO	Carne de res molida magra	Narváez Colombia sas - pulpa	**No cumple.** No se aporta autorización sanitaria, ni concepto sanitario.
OTROS	Agua en bolsa	brisas del llano	**Cumple.**

Nota: Es importante mencionar que durante el periodo del 09 de agosto al 30 de septiembre de 2024 se hizo uso de las marcas que CUMPLEN y que fueron aprobadas por interventoría en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE estrategia residencias escolares.

3. ROTACION Y PERIODICIDAD EN LA ENTREGA

Para el periodo comprendido entre el 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre de 2024 se inicia la entrega del ciclo de menú así:

Agosto: Inicio semana 3 menú No 11 el lunes 12 de agosto de 2024 finalizando el 31 de agosto con el suministro de la semana 1 menú No 21.

Septiembre: Inicio semana 1 menú No 22 el domingo 01 de septiembre de 2024 finalizando el 30 de septiembre con el suministro de la semana 2 menú No 06.

Las entregas de las materias primas se realizaron entre jueves, viernes y sábado, con el fin de garantizar la prestación de servicio de lunes a viernes de cada semana, a excepción del despacho del 9 de agosto debido al arranque del programa la logística se llevó a cabo el viernes, sábado y domingo.

1751

4. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS

Durante el periodo comprendido entre el 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre de se realizó solicitud de intercambio para la modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y ración industrializada, de la siguiente manera:

- Conforme a correo electrónico del 23 de agosto de 2024, donde se solicita intercambio semana 1, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 26 de agosto al 01 de septiembre de 2024, se aprueban los siguientes intercambios:

Estrategia residencias escolares

MENU	COMPONENTE	TIEMPO DE COMIDA	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Bebida láctea	Refrigerio*	Sorbete de mora en leche	Sorbete de tomate de árbol en leche
3	Bebida (frutas en jugo)	Cena	Jugo de mora	Jugo de tomate de árbol

- Conforme a correo electrónico del 03 de septiembre de 2024, donde se solicita intercambio semana 2, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 02 al 08 de septiembre de 2024, se aprueban los siguientes intercambios:

Estrategia residencias escolares

MENU	COMPONENTE	TIEMPO DE COMIDA	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
10	Bebida láctea	Refrigerio	Sorbete de feijoa	Sorbete de guayaba

- Conforme a correo electrónico del 13 de septiembre de 2024, donde se solicita intercambio semana 4, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 16 al 22 de septiembre de 2024, se aprueban los siguientes intercambios:

Estrategia residencias escolares

MENU	COMPONENTE	TIEMPO DE COMIDA	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
16	Bebida (frutas en jugo)	Almuerzo	Limonada de panela con limón Tahití	Limonada de panela con limón mandarino
17	Bebida (frutas en jugo)	Refrigerio	Jugo de mango	Jugo de guayaba

- Conforme a correo electrónico del 13 de septiembre de 2024, donde se solicita intercambio semana 1, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 23 al 29 de septiembre de 2024, se aprueban los siguientes intercambios:

1752

Estrategia residencias escolares

MENU	COMPONENTE	TIEMPO DE COMIDA	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Bebida (frutas en jugo)	Cena	Jugo de mango	Jugo de maracuyá

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante legal
Contrato 1445 de 2024

1753

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

1754

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y No. INTERNO 1402 de 2024

1755

ANEXO 44

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, contrato N°. INTERNO 1402 DE 2024

1756

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2023

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"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 2 AL 31 DE AGOSTO DE 2024

OPERADOR: RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	HATOCOROZAL	LISA MANENI	LISA MANENI																																1
2	HATOCOROZAL	MUREWON WAYURI	MUREWON WAYURI																																2
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA. COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisón. (...) así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografía y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas técnicas a la operación PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

1757

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

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"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024

OPERADOR: RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	PAZ DE ARIPORO	YAMOTSINEMU	YAMOTSINEMU																																1
2	HATOCOROZAL	LISA MANENI	LISA MANENI																																2
2	HATOCOROZAL	MUREWON WAYURI	MUREWON WAYURI																																2
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) asi mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografia y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas técnicas a la operación PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

1758

ANEXO 44.1

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, contrato N°. INTERNO 1402 de 2024

1759

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 02 AL 31 DE AGOSTO DE 2024

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 14

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y N° INTERNO 1402 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"** y cuya ejecución se realiza por la empresa RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO.

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 02 al 31 de agosto de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias escolares, (Desayuno, Refrigerio, almuerzo y cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

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

Ley 2042 de 2020: por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaria para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menus que se suministraran en los establecimientos educativos a traves de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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

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

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

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

Operador Indígena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades publicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin animo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y N° INTERNO 1402 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	1. Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 2. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 3. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta diez (10) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

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

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

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

	Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y oportuna.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa documental. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada: _____
Personal manipulador culturalmente idóneo	
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.
16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles (fecha de vencimiento, lote y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).

Almacenamiento	
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Preparación ensamble y distribución	
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y presenta buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Fav. o Fav. con requerimientos.
Participación ciudadana	
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.

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

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 5.*

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

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y N° INTERNO 1402 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"** ejecutado por la empresa RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con tres tiempos de comida: *Desayuno, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena caño mochuelo durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 02 al 31 de agosto de 2024.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 02 al 31 de agosto de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Murewon Wayuri	Murewon Wayuri	26/08/2024	63.3	Deficiente

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 02 al 31 de agosto de 2024.

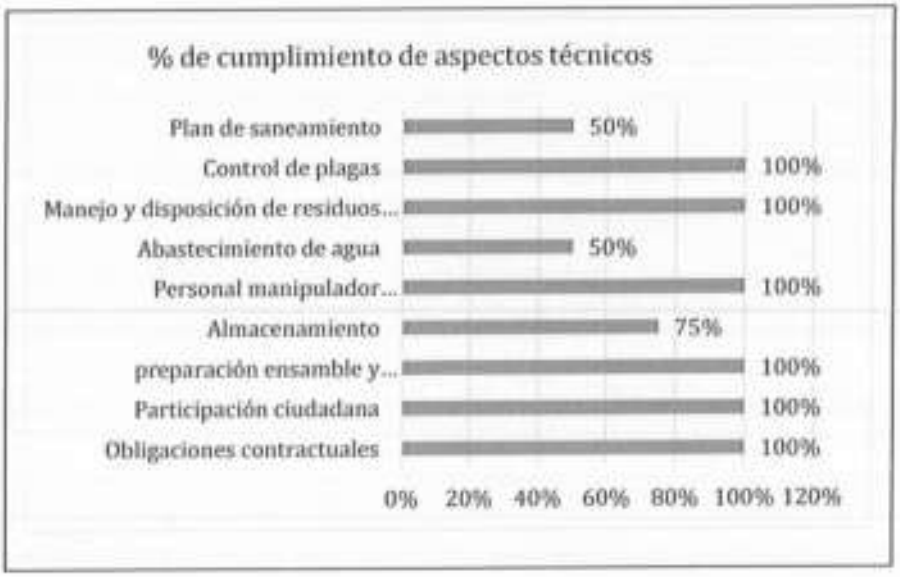
No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Lisa Maneni	Lisa Maneni	26/08/2024	85.7	Bueno
2	Hatocorozal	Murewon Wayuri	Murewon Wayuri	26/08/2024	80	Aceptable

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

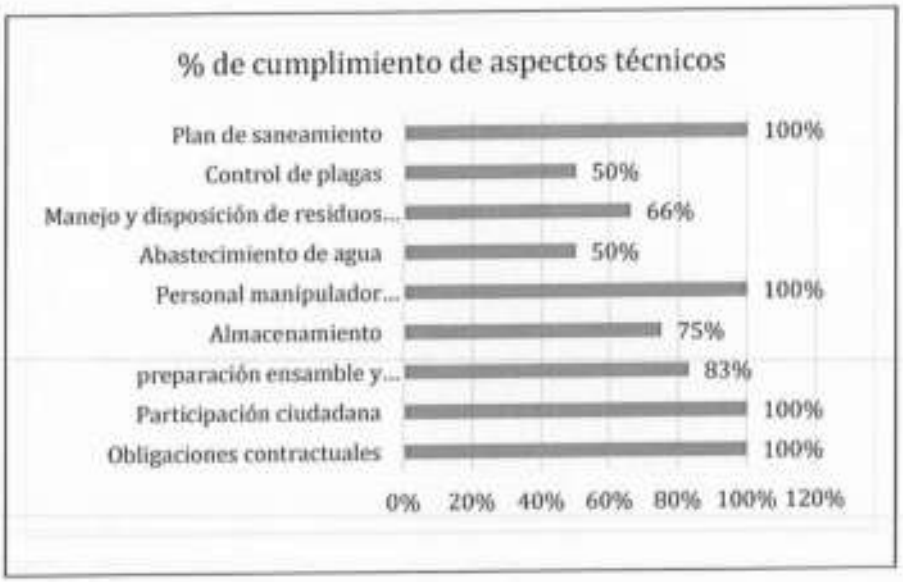
Ahora bien, en lo referente a las gráficas que presentan el porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo especifico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo.

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 02 al 31 de agosto de 2024.

LISA MANENI



MUREWON WAYURI



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por el RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena caño mochuelo. Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1402 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a cuatro tres de consumo: Desayuno, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las dos (2) visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena caño mochuelo en el periodo comprendido entre el 02 al 31 de agosto de 2024: sedes Lisa Maneni Y Murewon Wayuri

PLAN DE SANEAMIENTO

En las visitas realizadas a la operación del RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, se constató un porcentaje del 100% en murewon wayuri y 50% en lisa maneni, frente a la aplicación del Plan de Saneamiento evaluado. En el periodo objeto del presente informe no se evidenciaron falencias; no obstante, se determinó durante las visitas técnicas de seguimiento y control, que el personal manipulador de alimentos registró, las actividades de los programas (L&D, abastecimiento de agua, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control de plagas). de este modo y como actividad complementaria, los profesionales del equipo interventor, realizaron durante las visitas técnicas capacitaciones al personal manipulador explicando la importancia de esta acción en todas las etapas del proceso de preparación de alimentos.

CONTROL DE PLAGAS

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDO Y LIQUIDOS

El correcto manejo de los residuos de restaurantes es importante ya que, debido a su alto contenido orgánico, este tipo de basuras pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas. En este sentido, la acumulación de los desperdicios del servicio de alimentación puede constituir un problema sanitario de primer orden, por ende, debe existir en cada comedor escolar recipientes de material sanitario para la recolección de residuos sólidos, la clasificación de los mismos y retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. Los recipientes deben estar bien ubicados e identificados conforme a la normatividad sanitaria vigente. La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes de agosto una calificación del 66% en murewon wayuri y 100% del cumplimiento en lisa maneni.

ABASTECIMIENTO DE AGUA, CUMPLIMIENTO DEL 50%

el operador RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, cumplió con el 50% en la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente, sin embargo no se evidencia en la visita a campo el diligenciamiento de los formatos como soporte de dicha actividad.

PERSONAL MANIPULADOR CULTURALMENTE IDONEO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Para el periodo objeto de informe del 2 al 31 de agosto de 2024, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por el RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, garantizaron el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos , a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO, CUMPLIMIENTO DEL 75%

En los aspectos de almacenamiento de materias primas y producto terminado, se tienen en cuenta los requisitos generales de B.P.M., conservación de los alimentos y el control documental de las salidas e ingresos de la materia prima. Tales criterios deben estar en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), la normatividad para el Rotulado y etiquetado de alimentos (Resolución 5109 de 2005); así como los Lineamientos técnicos del PAE coordinado por el MEN.

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes de agosto una calificación favorable del 75%. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 2 al 31 de agosto de 2024, pues se logró conseguir un porcentaje del 100% en lisa maneni y el 83% en murewon wayuri, se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena caño mochuelo.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador del RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, presentó un desempeño favorable en los ítems de participación ciudadana; lo anterior, con el cumplimiento de la publicación completas (ficha técnica del PAE, ciclos de menú traducido al lenguaje UWA), en el comedor escolar de la sede Lisa maneni y murewon wayuri

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 02 al 31 de agosto de 2024 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

1775

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

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

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 15

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y N° INTERNO 1402 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"** y cuya ejecución se realiza por la empresa RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO.

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias escolares, (Desayuno, Refrigerio, almuerzo y cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

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

Ley 2042 de 2020: por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaría para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menus que se suministraran en los establecimientos educativos a traves de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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

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

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

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

Operador Indigena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades publicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin animo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y N° INTERNO 1402 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	1. Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 2. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 3. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta diez (10) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

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

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

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

	Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y oportuna.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa documental. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada: _____
Personal manipulador culturalmente idóneo	
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.
16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles (fecha de vencimiento, lote y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).

Almacenamiento	
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Preparación ensamble y distribución	
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y presenta buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Fav. o Fav. con requerimientos.
Participación ciudadana	
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.

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

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 5.*

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

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y N° INTERNO 1402 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"** ejecutado por la empresa RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con tres tiempos de comida: *Desayuno, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena caño mochuelo durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 01 al 30 de septiembre de 2024.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 30 de septiembre de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Paz de Ariporo	Yamotsinemu	Yamotsinemu	18/09/2024	72.7	Aceptable
2	Hatocorozal	Lisa Maneni	Lisa Maneni	19/09/2024	100	Muy bueno

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 30 de septiembre de 2024.

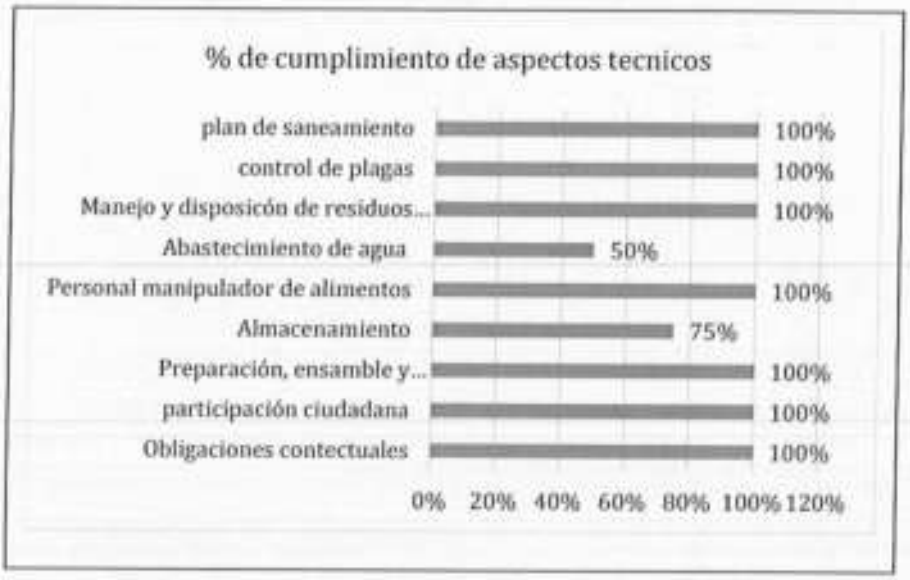
No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Paz de Ariporo	Yamotsinemu	Yamotsinemu	18/09/2024	92.6	Bueno
2	Hatocorozal	Lisa Maneni	Lisa Maneni	19/09/2024	96.4	Muy bueno
3	Hatocorozal	Murewon Wayuri	Murewon Wayuri	19/09/2024	92	Bueno

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron tres (3) verificaciones de condiciones de operación ración preparada en sitio (PS) *"formato De condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (%), junto con el concepto de dicho resultado.

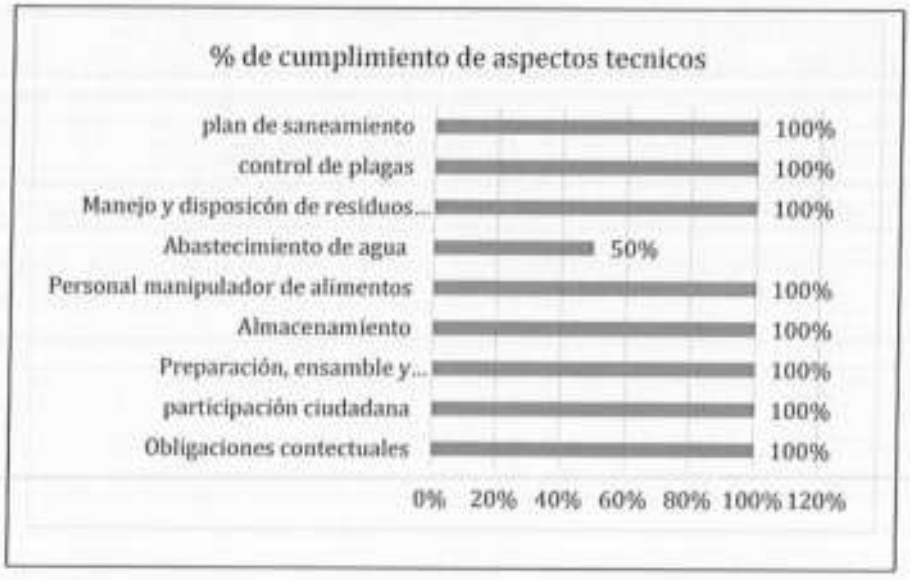
Ahora bien, en lo referente a las gráficas que presentan el porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo especifico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo.

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 01 al 30 de septiembre de 2024.

YAMOTSINEMU



LISA MANENI



MUREWON WAYURI



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por el RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena caño mochuelo. Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1402 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a cuatro tres de consumo: Desayuno, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las tres (3) visitas a campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena caño mochuelo en el periodo comprendido entre el 01 al 30 de septiembre de 2024: sedes Yamotsinemu, Lisa Maneni Y Murewon Wayuri

PLAN DE SANEAMIENTO

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

CONTROL DE PLAGAS

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDO Y LIQUIDOS

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

El operador RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, cumplió con el 50% en la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente, sin embargo, no se evidencia en la visita a campo el diligenciamiento de los formatos como soporte de dicha actividad.

PERSONAL MANIPULADOR CULTURALMENTE IDONEO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Para el periodo objeto de informe del 1 al 30 de septiembre de 2024, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por el RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, garantizaron el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos , a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

En los aspectos de almacenamiento de materias primas y producto terminado, se tienen en cuenta los requisitos generales de B.P.M., conservación de los alimentos y el control documental de las salidas e ingresos de la materia prima. Tales criterios deben estar en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), la normatividad para el Rotulado y etiquetado de alimentos (Resolución 5109 de 2005); así como los Lineamientos técnicos del PAE coordinado por el MEN.

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes de septiembre una calificación favorable del 75% en la sede Yamotsinemu y 100% de cumplimiento en las sedes lisa maneni y murewon wayuri. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024, pues se logró conseguir un porcentaje del 100% en todas las sedes educativas del resguardo indígena caño mochuelo, se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador del RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, presentó un desempeño favorable en los ítems de participación ciudadana; lo anterior, con el cumplimiento de la publicación completas (ficha técnica del PAE, ciclos de menú traducido al lenguaje UWA), en el comedor escolar de la sede Lisa maneni, murewon wayuri y Yamotsinemu.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 01 al 30 de septiembre de 2024 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

1792

ANEXO 44.2

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, contrato N°. INTERNO 1402 de 2024

1793

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato corozal
Fecha de la visita:	26/02/2024	Hora inicio:	09:00	Institución educativa:	Indígena Luis Flamini
Operador:	CAÑO MOCHUELO	Hora terminación:	10:30	Sede educativa:	Bienvenida
Contrato de prestación de servicios No.	1402/24	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios: 96

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Áreas en buen estado higiénico. Sin embargo, no x evidencia registro de 180.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
	Control de plagas		
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 31/07/24 - 01/08/24	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
	Abastecimiento de agua		
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No x evidencia formato
	Personal manipulador culturalmente idoneo		
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	

1

1794

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	0	Existe formato, se debe iniciar a diligenciar.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	Estufa funciona correctamente.
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	1	
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	85,7. %

2

1795

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

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

- Es importante mencionar que por decisión de la comunidad educativa, padres de familia y el CAE, se decidió trasladar los procesos del programa las instalaciones físicas del comedor escolar existente. frente del cual y acuerdo a lo evidenciado mejro de manera positiva cada proceso.
- las condiciones higiénicas del área son aceptables, pisos, mesones, paredes, etc. se encuentran limpios.
- Se cuenta con 3 cuartos de almacenamiento, estibas y canastillas y se almacenan cada producto de acuerdo a su composicion. Cabe aclarar que el comedor no cuenta con fluido eléctrico.
- las frutas y verduras se encuentran frescas, en buen estado, no se encuentran maltratadas y los productos empacados cumplen con la -ocolución 5109/01
- Hacer entrega de los formatos de las respectivas programas.
- Existe formato Kardex, pero sin diligenciar.
-

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Hamilton Ortiz Peña	Nombre: Angela Torres Luz Angela Rodriguez
Documento: 1121910018	Documento: 1117459466
Cargo: PA. Interventor	Cargo: Dinamizadora diner
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-06 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	INDÍGENA LISA MANENI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO	
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA		26-08-2024	HORA INICIO:	RURAL X	09:00 am
OPERADOR	CAÑO MOCHUELO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1402 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN		10:30 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 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se evidenció registros de limpieza y desinfección



FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 6: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: 31/07/2024 – 01/08/2024



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

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1797

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



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 12: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 24: Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 31: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro (...).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1799

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hatoconvol.		
Fecha de la visita:	26/08/2024	Hora inicio:	11:00	Institución educativa:	Indigena Nuevom Wayuri.		
Operador:	CANO TOCHUCO	Hora terminación:	13:00	Sede educativa:	Residencia.		
Contrato de prestación de servicios No.	1402/24	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios:	99.	

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA.	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	Se lavan los recipientes y ollas.
	Control de plagas		
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	Aplica para el area de almacenamiento
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	No se evidencia certificado de fumigación.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuentan con canecas para los residuos.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	Se utilizan bolsas plasticas.
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
	Abastecimiento de agua		
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuenta con formato.
	Personal manipulador culturalmente idoneo		
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	

1800

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	0	No se cuenta con el formato Kardex.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.A.	
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No menaje como platos, vasos y cucharas, los correspondientes el cupo estudiante.
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	1	
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	80.1 %

1701

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realizo visita tecnica de requimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar.

- Se realizo verificación de materia primas y se resalta lo siguiente:
  - -> Las paredes o pintura del área de almacenamiento fue reparada, se realizó instalación de barrera de protección y se adecuaron nuevos estibas.
  - -> Los alimentos efectivamente se encuentran ubicados del suelo. Sin embargo es importante la falta de dos estibas más, para aprovechar el poco espacio y apilar correctamente las cajas.
  - -> No se encuentran productos vencidos, los empaques no presentan daños físicos y se encuentran limpios
  - -> Las superficies del area presenta condiciones higiénicas aceptable.

- En cuanto los procesos de preparación, es notable el esfuerzo del personal dinamizador de alimentos realizar orden en el área de preparación, dado que la infraestructura no es la adecuada.

- El comedor carece de recipientes plásticos para los residuos, se recomienda el uso de las bolsas plásticas entregadas.

- Se hace uso de la nueva instalación del pozo profundo para el comedor. Sin embargo, visualmente se puede inferir que las características físicas y organolépticas no son las requeridas. Además, se necesita tapar la tanque.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Hainer Abuí Pera.	Nombre: Zapateiro Adriana
Documento: 1.121910.095	Documento: 1133179059
Cargo: P.A Interventor	Cargo: Dinamizadora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1802

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Hato corozal.	
Fecha de la visita:	26/07/2024	Institución educativa:	Indigena Tinemen Wayu		
Operador:	CARO HOCHUELO.	Sede educativa:	Residencia.		
Contrato de prestación de servicios No:	1402/24	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:
Información de las raciones entregadas					
Descripción del menú:	Carne guisada, Arroz sudado, Arroz Blanco, limonada de panela				

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

	Requerimientos alimentario y nutricional Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	NC
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	NC.
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
5	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		63,6 %

Observaciones

Semana 4. Menú 18: No se suministró el componente RTP (Pasta de Cerdo) y el Complemento lácteo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Pamela Alvis Peña.	Nombre: Yuneidy Adriana Yanez Moyano
Documento: 1.123.790.627	Documento: 1123790624
Cargo: P.A. Interventoría.	Cargo:

1803

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-05 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	INDÍGENA MUREWON WAYURI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO	
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA		26-08-2024	HORA INICIO:	RURAL X	11:00 am
OPERADOR	CAÑO MOCHUELO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1402 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



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

Ítem No 4: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se recomienda utilizar las bolsas plásticas negras suministradas.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

Características físicas organolépticas observadas del agua utilizada del nuevo pozo profundo para el comedor escolar

CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A

Observaciones:

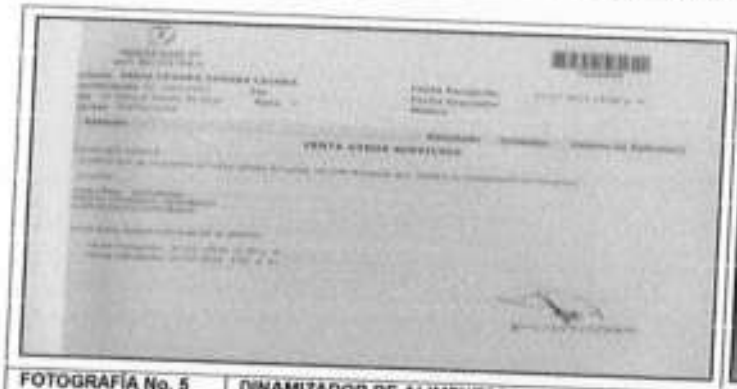
1804

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 11-03-25 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 12: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1805

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



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

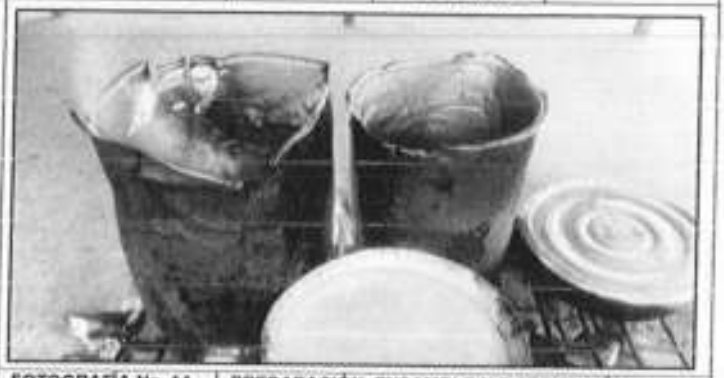


FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 27: 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. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 29: 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: Además de carencias en menajes, las ollas requieren cambio.



FOTOGRAFÍA No. 15	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 31: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos (...).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

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 11-03-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se suministró el componente RTP y lácteo.



FOTOGRAFÍA No. 12	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	1807
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-ED-01	
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo.
Fecha de la visita:	18/09/2024	Hora inicio:	16:00	Institución educativa:	Indigena Yamalinemu.
Operador:	CAÑO HOLGUERO.	Hora terminación:	18:00	Sede educativa:	Residencia.
Contrato de prestación de servicios No.	1402/24.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios: 68

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
	Control de plagas		
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 31/07/24/01/05/24.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	Se evidencian 3 recipientes o canecas con sus respectivas bolsas
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
	Abastecimiento de agua		
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuenta con formato de limpieza y desinfección de tanques.
	Personal manipulador culturalmente idoneo		
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
15	Los vehiculos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones minimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	N.O	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	1809
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-ED-01	
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NA.	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	0	No se cuenta con formato Kardex.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	NA	
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	1	
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	92.6 %

1809

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

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

* La Infraestructura del comedor escolar cuenta con condiciones básicas o primarias.

- El área de preparación cuenta con piso en mixgal, sin paredes pero protegidas con barreras o redes metálicas para evitar el ingreso de animales domésticos, menores en acero inoxidable, estufa a leña y especie en tiempo para la disposición de madera (leña) y las tanques de almacenamiento. A los espacios mencionados se resalta la organización y la limpieza de sus alrededores, cuenan rocas

- El área de almacenamiento cuenta con piso en mixgal, paredes en bloque y estantes, Espacio del cual permite una adecuada distribución de los productos. Los alimentos cuentan con fecha de vencimiento vigentes.

* Se cuenta con completo aprobación programa con sus respectivos formatos, documentación del personal completo, formatos diligenciados, Es importante aplicar el formato de limpieza y desinfección de tanques.

* El servicio se presta con normalidad.

* Hacer entrega del formato Kardex.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yaime Alvé Peña	Nombre: X Eudes
Documento: 1.121.210.018	Documento: X 1159988420
Cargo: PA Interventoria	Cargo: X Dinamizadora.

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

1810

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Paz de Ariporo.			
Fecha de la visita:	18/09/2024		Institución educativa:	Indigena Yanalbinemu			
Operador:	CAÑO HOCHUELO		Sede educativa:	Residencia			
Contrato de pretación de servicios No:	1402 124		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	68

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Semana 3, menu 1) Carne guisada, Arroz blanco, mañoco, colada de avena

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/D (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.	NC
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	NC
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
5	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		72,7 %

Observaciones

No se suministró el componente lácteo en la Colada. Existia la materia prima (leche en polvo).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	X Eudes
Nombre: Yarimar Alvarez Perez	Nombre: X Wase
Documento: 1.121.910.918	Documento: 1.119.888.420
Cargo: RA. Interventoria	Cargo: X Dinamizadora.

4

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-03-23 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, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN 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	INDIGENA YAMOTSINEMU	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	
						RURAL (X)	
SEDE	YAMOTSINEMU	FECHA DE VISITA		18-09-2024	HORA INICIO:	04:00 pm	
OPERADOR	CAÑO MOCHUELO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1402 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	06:00 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Registros actualizados.



FOTOGRAFÍA No. 3	CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 6: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha de fumigación: 31-07-2024



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 14: Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Embalaje o empaque artesanal del almacenamiento de la carne de res seca o salada.

CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 31: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, 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. 16	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1814

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-08 | 11-05-21 | Vst. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se suministró el componente lácteo



FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 19	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 21	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 22	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1815

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato corozal.
Fecha de la visita:	19/09/2024	Hora inicio:	06:30	Institución educativa:	Indigena Jose Trinoni
Operador:	CAÑO HONDO	Hora terminación:	08:00	Sede educativa:	Residencia
Contrato de prestación de servicios No.	1402/24	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios: 94

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Formatos actualizados
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Registro actualizados.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 24/07/24 - 01/08/24	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua			
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuenta con formato de limpieza y desinfección de tanques
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	N.O	

5

1816

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
	Almacenamiento		
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	1	Existe formato Kardex - Diligenciado.
	Preparación, ensamble y distribución		
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	Aplica para la entrega
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
	Aseguramiento y control de la calidad		
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
	Participación ciudadana		
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	1	
	Obligaciones contractuales		
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	96.4	%

1817

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realizo visita técnica de seguimiento y control de las operaciones del programa de alimentación escolar - PAE

* Durante la verificación del servicio, se recibe compañía del coordinador y auxiliar de la zona y el comedor de la Institución Educativa.
Se verifica condiciones de limpieza y desinfección de las ollas, preparación, almacenamiento y consumo, como ya se de conocimiento, el uso de comedor escolar existente, lo que permite, realizar en su mayoría las actividades con facilidad referente a la operatividad.
Evidenciando favorabilidad en lo observado, específicamente en el área de preparación y almacenamiento. Mesones, paredes, piso limpio. Libre de cualquier objeto que pueda obstruir un proceso. Operación realiza las correcciones en el área de almacenamiento, de los tres cuarto, se dispongo ollas para alimentos con estibas y estantes y uno para productos perecederos.

* Fechas de vencimiento vigentes, frutas y verduras frescas como séptimo grado de modificación a Art mismo, la materia prima corresponde a los siguientes ciclos de menú. No se evidencia proteínas dado a la inexistencia del servicio eléctrico (se maneja luz solar).

* En cuanto a formatos, se evidencia diligenciamiento de los formatos. Sin embargo, el formato kardex contaba con registro de manera regular. Se pide se retroalimente al operario para el correcto diligenciamiento del mismo.

* Se requiere anexar formato de limpieza y desinfección de tanques.

* Se realiza encuesta verbal a los estudiantes frente al porcentaje de aceptabilidad con criterios como, el servicio es bueno, muy bueno, regular o malo, demostrando en su mayoría aceptación del servicio con bueno y muy bueno.

NOTA: Antes de finalizar la visita los padres de familia solicitaron reunión con el profesional de apoyo de Interventoría (se anexa acta de reunión).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	
Nombre:	Rosmel Alvarez Perez
Documento:	1.121210.018
Cargo:	P.A Interventoría

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
	x Angela Torres
Nombre:	x Luz Angela R.T.
Documento:	x 1117459466
Cargo:	Y Dinamizadora

FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

181

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hatoconta!		
Fecha de la visita:	14092024			Institución educativa:	Indigena disc Tlorenci		
Operador:	CAÑO MOCHUELO			Sede educativa:	Residencia		
Contrato de pretación de servicios No:	7402 /24			Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios: 94

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Semana 3, menu 14. Colado de harina de plátano, Caldo de Carne con papa, torta de Casabe, piña.

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	Nombre: Angela Torres / Luz Angela RT.
Documento: 1.121.700.043	Documento: 1117459466
Cargo: N.A. Interventor	Cargo: Manipuladora.

1819

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-F-08 11-09-23 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	INDIGENA LISA MANENI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO / RURAL X	
SEDE	LISA MANENI	FECHA DE VISITA		19-09-2024	HORA INICIO:	08:30 am	
OPERADOR	CAÑO MOCHUELO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1402 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

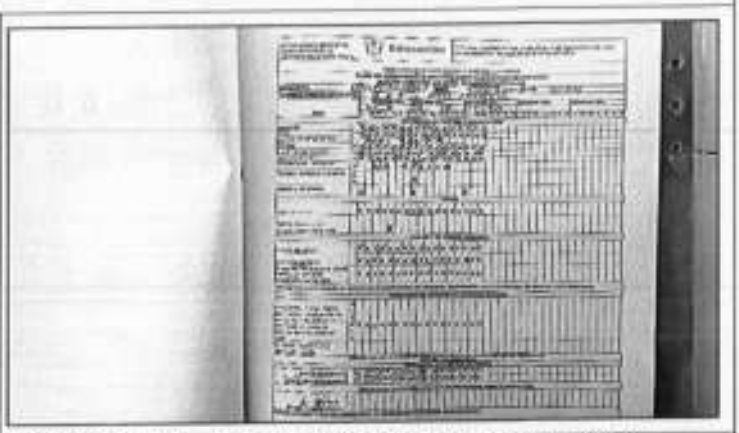


FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Registros actualizados.



FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1820

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 24: Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 27: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

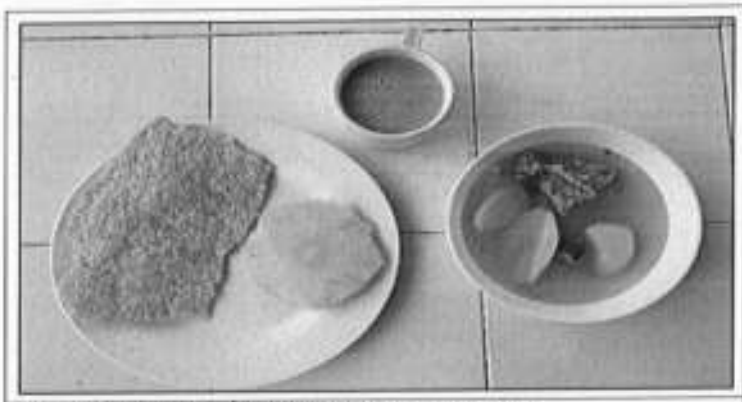
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-03-23 Vs. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8: Se cumple con los horarios de distribución y entrega de las raciones

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 19	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 21	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 22	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1823

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato corozal
Fecha de la visita:	1 9 0 9 2 0 2 4	Hora inicio:	09:30	Institución educativa:	Indigena Thuemón Utapri
Operador:	CAÑO MOCHUELO	Hora terminación:	10:45	Sede educativa:	Residencia

Contrato de prestación de servicios No.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:
1402/24		✓		99

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 31/07/24 - 01/08/24.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y liquidos			
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	Se adecuaron dos canecas o recipientes con tapa para la disposicion de residuos solidos.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua			
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	Implementar formato de LEO de tanques.
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
15	Los vehiculos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones minimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	

1824

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	1	Se cuenta con formato Kardex y diligenciado.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	NA	
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Ollas en mal estado, presentan oxido al pesar - el comedor no cuenta con menajes
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	1	
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	92 %	

10

1825

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

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

* Teniendo en cuenta que las condiciones físicas del comedor escolar (área de preparación) no son las apropiadas, se pospone el almacenamiento de materia prima. No obstante, se evidencia parte del proceso de preparación del almuerzo, aperitivo en donde se realiza una serie de recomendaciones

* El personal porta adecuadamente el uniforme, pero no le es imposible mantener limpios, dado que la zona de lavado es convencional y al momento de realizar esta actividad este puede manchar el pantalón, además, de manejar estufa a fogón de leña, por la misma almacenera ennegrecida la dotación, se trata de aprovechar herramientas como una malla en acero inoxidable, tabla de picar y algunos utensilios, el área no cuenta con paredes, las ollas existentes no cuentan con aparadores y están agrietadas en el borde, dificultando su manipulación. Con todo lo anterior, el personal realiza un gran esfuerzo para cumplir con el servicio.

* Para el área de almacenamiento es importante ajustar la barrera de protección de la ventana, área organizada, apilamiento adecuado de los productos, piso limpio y la evidencia o registro del formato de limpieza y desinfección en para el área de almacenamiento.

* Como no se declaran positivos, se realiza seguimiento y se deja soporte en sitio, se adecua el área de preparación con dos canecas con tapa para la disposición de los residuos.

* Aplicar formato de limpieza y desinfección de tanques.
* El estado físico de las sillas podrían ser fuente de algún accidente.

* Dado que no se evidencia el menú completo, se verifica condiciones de almacenamiento y estado de la materia prima.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Laura Alvarez Peña	Nombre: x Silvia Tsejua
Documento: 1.121.910.018	Documento: x 30'020503
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: x dinamizadora.

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

1826

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 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	INDÍGENA MUREWON WAYURI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO / RURAL X	
SEDE	MUREWON WAYURI	FECHA DE VISITA		19-09-2024	HORA INICIO:	09:30 am	
OPERADOR	CAÑO MOCHUELO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1402 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:45 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	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 4: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se adecuaron canecas para la disposición de residuos sólidos



FOTOGRAFÍA No. 4	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 7: 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:

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 27: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Alistamiento de materia prima para el servicio del día.



FOTOGRAFÍA No. 15	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 31: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos (...).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

129

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y No. INTERNO 1414 de 2024

1830

ANEXO 45

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, contrato N°. INTERNO 1414 DE 2024

1831

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

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"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 2 AL 31 DE AGOSTO DE 2024

OPERADOR: ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	HATOCOROZAL	ALEGAXU	ALEGAXU																																1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) asi mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografia y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas tecnicas a la operacion PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

1832

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

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"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024																												TOTAL
				OPERADOR: ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA																													
No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	HATOCOROZAL	ALEGAXU	ALEGAXU																														1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas segun concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) asi mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografia y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas tecnicas a la operacion PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

1833

ANEXO 45.1

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, contrato N°. INTERNO 1414 de 2024

1834

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 02 AL 31 DE AGOSTO DE 2024

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 14

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO".** y cuya ejecución se realiza por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 02 al 31 de agosto de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias escolares, (Desayuno, Almuerzo y Cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

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

Ley 2042 de 2020: por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaría para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menus que se suministraran en los establecimientos educativos a traves de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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

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

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

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

Operador Indigena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades publicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin animo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	1. Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 2. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 3. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta diez (10) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

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

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

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

	Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y oportuna.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa documental. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada: _____
Personal manipulador culturalmente idóneo	
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.
16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles (fecha de vencimiento, lote y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).

Almacenamiento	
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Preparación ensamble y distribución	
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y presenta buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Fav. o Fav. con requerimientos.
Participación ciudadana	
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

	Cumplimiento de la minuta patrón
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 5*.

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

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del

Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"** ejecutado por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA – ASOCSALIBA. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con tres tiempos de comida: *Desayuno, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 02 al 31 de agosto de 2024.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 02 al 31 de agosto de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Alegaxu	Alegaxu	26/08/2024	100	Muy bueno

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 02 al 31 de agosto de 2024.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Alegaxu	Alegaxu	26/08/2024	77.7	Aceptable

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

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

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 02 al 31 de agosto de 2024.

I.E INDIGENA ALEGAXU



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA – ASOCSALIBA para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena Saliba, Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1414 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a tres tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena ASOCSALIBA en el periodo comprendido entre el 02 al 31 de agosto de 2024: Sede Alegaxu

PLAN DE SANEAMIENTO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

En las visitas realizadas a la operación de LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, se constató un porcentaje del 100%, frente a la aplicación del Plan de Saneamiento evaluado. En el periodo objeto del presente informe no se evidenciaron falencias; no obstante, se determinó durante las visitas técnicas de seguimiento y control, que el personal manipulador de alimentos registró, las

actividades de los programas (L&D, abastecimiento de agua, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control de plagas). de este modo y como actividad complementaria, los profesionales del equipo interventor, realizaron durante las visitas técnicas capacitaciones al personal manipulador explicando la importancia de esta acción en todas las etapas del proceso de preparación de alimentos.

CONTROL DE PLAGAS, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Las plagas representan una gran amenaza para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, debido a que son transmisoras de enfermedades y facilitan la propagación de todo tipo de bacterias, virus y gérmenes perjudiciales para la salud del consumidor, es por ello que el operador LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, realiza un programa de control de plagas de acuerdo con la normatividad vigente y realizar todos los procedimientos necesarios para su vigilancia y control.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDO Y LIQUIDOS, CUMPLIMIENTO DEL 66%

El correcto manejo de los residuos de restaurantes es importante ya que, debido a su alto contenido orgánico, este tipo de basuras pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas. En este sentido, la acumulación de los desperdicios del servicio de alimentación puede constituir un problema sanitario de primer orden, por ende, debe existir en cada comedor escolar recipientes de material sanitario para la recolección de residuos sólidos, la clasificación de los mismos y retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. Los recipientes deben estar bien ubicados e identificados conforme a la normatividad sanitaria vigente. La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes de agosto una calificación del 66% de cumplimiento.

ABASTECIMIENTO DE AGUA, CUMPLIMIENTO DEL 50%

el operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, cumplió con la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente, sin embargo, en la visita a campo no se evidencio el diligenciamiento del formato como soporte a la actividad.

PERSONAL MANIPULADOR CULTURALMENTE IDONEO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Para el periodo objeto de informe del 2 al 31 de agosto de 2024, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA – ASOCSALIBA , garantizaron el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos , a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO, CUMPLIMIENTO DEL 60%

En los aspectos de almacenamiento de materias primas y producto terminado, se tienen en cuenta los requisitos generales de B.P.M., conservación de los alimentos y el control documental de las salidas e ingresos de la materia prima. Tales criterios deben estar en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), la normatividad para el Rotulado y etiquetado de alimentos (Resolución 5109 de 2005); así como los Lineamientos técnicos del PAE coordinado por el MEN.

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes mayo una calificación favorable del 60%. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 2 al 31 de agosto de 2024, pues se logró conseguir un porcentaje del 100%, se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, presentó un desempeño favorable en los ítems de participación ciudadana; lo anterior, con el cumplimiento de la publicación completas (ficha técnica del PAE, ciclos de menú traducido al lenguaje UWA), en el comedor escolar alegaxu, sin embargo no se evidencia en visita a campo la traducción del ciclo de menú a la lengua indígena del territorio.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 02 al 31 de agosto de 2024 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

1850

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

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

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 14

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO".** y cuya ejecución se realiza por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 02 al 31 de agosto de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias escolares, (Desayuno, Almuerzo y Cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

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

Ley 2042 de 2020: por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaría para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menus que se suministraran en los establecimientos educativos a traves de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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

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

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

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

Operador Indígena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades publicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin animo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	1. Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 2. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 3. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta diez (10) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

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

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

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

	Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y oportuna.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa documental. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada: _____
Personal manipulador culturalmente idóneo	
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.
16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles (fecha de vencimiento, lote y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).

Almacenamiento	
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Preparación ensamble y distribución	
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y presenta buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Fav. o Fav. con requerimientos.
Participación ciudadana	
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 5.*

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

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA**

POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO" ejecutado por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA – ASOCSALIBA. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con tres tiempos de comida: *Desayuno, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 01 al 30 de septiembre de 2024.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 30 de septiembre de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Alegaxu	Alegaxu	18/09/2024	100	Muy bueno

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 30 de septiembre de 2024.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Alegaxu	Alegaxu	18/09/2024	89.2	Bueno

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

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

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 01 al 30 de septiembre de 2024.

I.E INDIGENA ALEGAXU



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA – ASOCSALIBA para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena Saliba, Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1414 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a tres tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena ASOCSALIBA en el periodo comprendido entre el 01 al 30 de Septiembre de 2024: Sede Alegaxu

PLAN DE SANEAMIENTO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

En las visitas realizadas a la operación de LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, se constató un porcentaje del 100%, frente a la aplicación del Plan de Saneamiento evaluado. En el periodo objeto del presente informe no se evidenciaron falencias; no obstante, se determinó durante las visitas técnicas de seguimiento y control, que el personal manipulador de alimentos registró, las

actividades de los programas (L&D, abastecimiento de agua, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control de plagas). de este modo y como actividad complementaria, los profesionales del equipo interventor, realizaron durante las visitas técnicas capacitaciones al personal manipulador explicando la importancia de esta acción en todas las etapas del proceso de preparación de alimentos.

CONTROL DE PLAGAS, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Las plagas representan una gran amenaza para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, debido a que son transmisoras de enfermedades y facilitan la propagación de todo tipo de bacterias, virus y gérmenes perjudiciales para la salud del consumidor, es por ello que el operador LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, realiza un programa de control de plagas de acuerdo con la normatividad vigente y realizar todos los procedimientos necesarios para su vigilancia y control.

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

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA, CUMPLIMIENTO DEL 50%

el operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, cumplió con la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente, sin embargo, en la visita a campo no se evidencio el diligenciamiento del formato como soporte a la actividad.

PERSONAL MANIPULADOR CULTURALMENTE IDONEO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Para el periodo objeto de informe del 1 al 30 de septiembre de 2024, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA – ASOCSALIBA , garantizaron el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos , a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

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

En los aspectos de almacenamiento de materias primas y producto terminado, se tienen en cuenta los requisitos generales de B.P.M., conservación de los alimentos y el control documental de las salidas e ingresos de la materia prima. Tales criterios deben estar en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), la normatividad para el Rotulado y etiquetado de alimentos (Resolución 5109 de 2005); así como los Lineamientos técnicos del PAE coordinado por el MEN.

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes septiembre una calificación favorable del 80%. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024, pues se logró conseguir un porcentaje del 100%, se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, presentó un desempeño favorable en los ítems de participación ciudadana; lo anterior, con el cumplimiento de la publicación completas (ficha técnica del PAE, ciclos de menú traducido al lenguaje UWA), en el comedor escolar alegaxu, sin embargo no se evidencia en visita a campo la traducción del ciclo de menú a la lengua indígena del territorio.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 01 al 30 de septiembre de 2024 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

1866

ANEXO 45.2

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, contrato N°. INTERNO 1414 de 2024

1867

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato corozal.
Fecha de la visita:	26/08/2024	Hora inicio:	06:00	Institución educativa:	Indigena Alegoñeu
Operador:	ASOCALISA	Hora terminación:	08:30	Sede educativa:	Residencia
Contrato de prestación de servicios No.	2414/24.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios:

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
	Control de plagas		
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 08-08-2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipiente.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	La clasificacion se realiza en bolsas.
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
	Abastecimiento de agua		
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuenta con soporte de LBO de tanque.
	Personal manipulador culturalmente idoneo		
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	N.O	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	N.O	

1767

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	Se dispone de un congelador con energia solar.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	0	se evidenciaron 17 unds de mantecol (mantequilla) vencidas.
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indigenas.	0	No se cuenta con formato Kardex.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.A	
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0	Publicar ficha técnica del actual contrato.
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	0	Traducir ciclo de menú y publicarlo.
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	77,7. %

1869

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

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

- La infraestructura del comedor escolar, específicamente el área de almacenamiento es en madera, la estructura, puerta y piso en mineral. Sin embargo, se resalta el orden aplicado, superficies limpias.
- Los productos RTP y verduras se observan en buen estado, sin daño físico, las frutas en su grado de maduración optimo.
- En cuanto productos empacados: se evidencia lote de mantequilla o manteca con fecha o lote vencido. 77 unds por 500g c/u FV: 29/07/24 y Marca Montenpan aliñado y 2 unds por 500g FV: 02/08/24, Marca Astor Aliñado. Se solicito retirar estos productos del área de almacenamiento.
- Debido a problemas de salud y familia, las dinamizadoras de alimentos contadas no se encontraban en visita, temporalmente se dejaron sus respectivos reemplazos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yenell Alvarez Peña	Nombre: Gabriel A. Vega P.
Documento: 1.121.910.017	Documento: 1057577279
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: Docente
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1910

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Hato corozal.		
Fecha de la visita:	26 08 2024		Institución educativa:	Indigena Alegaxu.		
Operador:	ASOCSALIBA		Sede educativa:	Residencia.		
Contrato de pretación de servicios No:	1414/24.		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Avena en leche, Caldo de pescado, Harepa horna maiz, naranja.

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

Observaciones

Semana 4, menú 16. Desayuno.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Heidi Alvis Pulo.	Nombre: Gabriel A. Ugo P.
Documento: 1.121.710.913	Documento: 1053577277
Cargo: V.A. Interventor	Cargo: Docente.

11

1871

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 11-05-21 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	INDÍGENA ALEGAXU	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO / RURAL X	
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA		26-08-2024	HORA INICIO:	06:00 am	
OPERADOR	ASOCSALIBA	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1414 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	08:30 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 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



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

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 6: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha de fumigación: 08-08-2024



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

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se cuenta con recipientes.

1872

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 12: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 14: Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 18: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1873

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 1145-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11 | **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se evidenci 17 u de mantequillas vencidos.



FOTOGRAFÍA No. 12 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13 | **REQUERIMIENTO NUTRICIONAL**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14 | **REQUERIMIENTO NUTRICIONAL**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15 | **REQUERIMIENTO NUTRICIONAL**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16 | **REQUERIMIENTO NUTRICIONAL**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1874

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Hato corozal	
Fecha de la visita:	18/09/2024	Hora inicio:	11:30	Institución educativa:	Indigena Alegaixu
Operador:	ASOCSALIBA	Hora terminación:	13:45	Sede educativa:	Bondaricu

Contrato de prestación de servicios No.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	
1414/24		✓			73

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 08-08-2024	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	Se adecuaron 8 canecas
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua			
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuenta con formato para limpieza y desinfección de tanques.
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	

1

1875

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	0	Existe formato Kardex - no se encuentra diligenciado.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	NA	
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	0	Ciclo de menú publicado pero no se encuentra traducido.
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	89.2	%

2

1876

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realizo visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentacion escolar - PAE.

* La visita técnica se realizo en compañia de dos representantes de la asociación "ASOCSAIUGA" y el rector de la Institucion Educativa Indigena Alegoiku. Por lo que todas informaciones, recomendaciones realizadas verbalmente y plasmada en acta sirve de conocimiento inmediato por parte de los interesados.

* Las condiciones fisicas del comedor escolar, especificamente el área de preparacion son logicas. Sin embargo, se aplica orden y puntualmente limpieza y desinfeccion por parte de personal. Por ende, cabe mencionar que los procesos de preparacion se realizan en adecuadas condiciones de limpieza.

* A continuacion se mencionan las correcciones realizadas posterior a la primera visita con fecha del 26/08/2024.

- Item 7: Se adecuaron 3 canecas, con sus respectivas bolsas.
- Item 22: Se cuenta con formato Kardex. (Capacitar al personal sobre su respectivo diligenciamiento).
- Item 31: Se realizo publicacion de la ficha tecnica PAE - contrato vigente.

Por otro lado, aún no se cuenta con la publicacion del ciclo de menú con la respectiva herduccion, se debe capacitar a persona responsable de diligencia - el formato Kardex. Del mismo modo se debe incluir el formato de ISO del programa de abastecimiento de agua (Formato de ISO de tanques).

* Es necesario mencionar que se realizaron adecuaciones en el área de almacenamiento. se dispuso de menos canastillas y se aplico orden en esta área.

*

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	
Nombre:	Flavio Alvis Pole.
Documento:	1.121.210.013
Cargo:	T.A. Interventoria

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Framyi Yibey Jaraspa.
Documento:	1117.429206
Cargo:	Directora.

FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

1877

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Hato corozal.			
Fecha de la visita:	18 09 2024		Institución educativa:	Inst. Agropecuaria			
Operador:	ASOCSALUBA		Sede educativa:	Residencial			
Contrato de pretación de servicios No:	1474/24		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	73
				✓			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Semana 3, menú 13	Pollo guisado, Arveja guisada, Arroz blanco, fruta de cosecha Jugo de piña.

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Flamel Alfonso Peña	Nombre: x Framyi Hilday Duarte
Documento: 1.121.210.018	Documento: 1.117.419706
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Dinamizadora

4

1878

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-F-08 11-05-23 Vsi. 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	INDÍGENA ALEGAXU	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO / RURAL X	
SEDE	ALEGAXU	FECHA DE VISITA		18-09-2024	HORA INICIO:	11:30 am	
OPERADOR	ASOCSALIBA	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1414 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	01:45 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

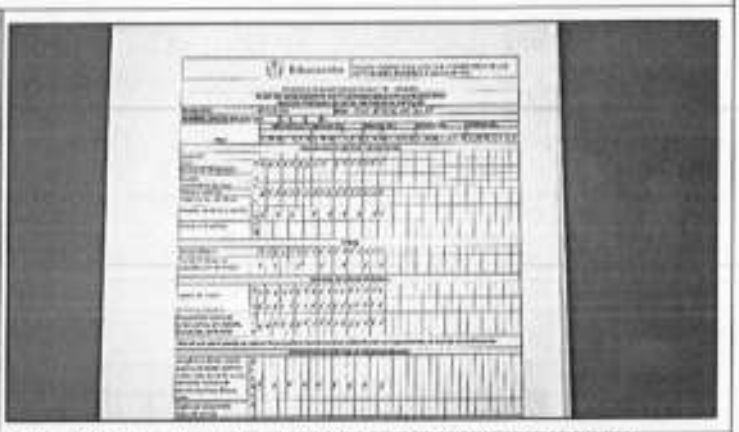


FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se adecúan canecas y sus respectivas bolsas.



FOTOGRAFÍA No. 4	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se adecuaron canastillas y orden en el área de almacenamiento



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1880

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Formato kárdex sin diligenciar



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 31: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa (...)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 19	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 21	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 22	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1892

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y No. INTERNO 1420 de 2024

1983

ANEXO 46

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, contrato N°. INTERNO 1420 DE 2024

1884

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2023

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"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 2 AL 31 DE AGOSTO DE 2024

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

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	OROCUE	IEA PUDI	RINCÓN DEL SOCORRO																																1
2	OROCUE	IEA PUDI	IEA PUDI-PRINCIPAL																																1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	2

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA. ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) asi mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografía y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas tecnicas a la operación PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

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"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024

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

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	OROCUE	IEA PUDI	IEA PUDI																																1
2	OROCUE	IEA PUDI	RINCON DEL SOCORRO																																2
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografía y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas técnicas a la operación PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

1846

ANEXO 46.1

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, contrato N°. INTERNO 1420 de 2024

1887

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 02 AL 31 DE AGOSTO DE 2024

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 14

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y N° INTERNO 1420 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"** y cuya ejecución se realiza por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDIGENAS SALIVAS DE OROCUE CASANARE "ASAISOC".

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 02 al 31 de agosto de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias escolares, (Desayuno, Refrigerio, almuerzo y cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

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

Ley 2042 de 2020: por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaria para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menus que se suministraran en los establecimientos educativos a traves de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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

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

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

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

Operador Indigena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades publicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin animo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y N° INTERNO 1420 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	1. Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 2. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 3. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta diez (10) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

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

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

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

	Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y oportuna.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa documental. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada: _____
Personal manipulador culturalmente idóneo	
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.
16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles (fecha de vencimiento, lote y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).

Almacenamiento	
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Preparación ensamble y distribución	
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y presenta buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Fav. o Fav. con requerimientos.
Participación ciudadana	
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

	Cumplimiento de la minuta patrón
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.

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

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 5.*

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

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y N° INTERNO 1420 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"** ejecutado por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADDES INDIGENAS SALIVAS DE OROCUE CASANARE "ASAISOC". En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con cuatro tiempos de comida: *Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 02 al 31 de agosto de 2024.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 02 al 31 de agosto de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Orocue	IEA PUDI	IEA PUDI PRINCIPAL	28/08/2024	100	Muy bueno
2	Orocue	IEA PUDI	Rincón del socorro	28/08/2024	100	Muy bueno

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 02 al 31 de agosto de 2024.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Orocue	IEA PUDI	IEA PUDI PRINCIPAL	28/08/2024	75.8	Aceptable
2	Orocue	IEA PUDI	RINCON DEL SOCORRO	27/08/2024	86.2	Bueno

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

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

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 02 al 31 de agosto de 2024.

IEA PUDI SEDE PRINCIPAL



IEA PUDI SEDE RINCON DEL SOCORRO



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC) para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena Sáliva de Orocué. Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1420 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a cuatro tiempos de consumo: Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las dos (2) visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena Sáliva de Orocué en el periodo comprendido entre el 02 al 31 de agosto de 2024: sedes IEA PUDI PRINCIPAL Y RINCON DEL SOCORRO.

PLAN DE SANEAMIENTO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

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

CONTROL DE PLAGAS, CUMPLIMIENTO DEL 50%

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

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

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA, CUMPLIMIENTO DEL 100%

el operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), cumplió con el 100% en la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente.

PERSONAL MANIPULADOR CULTURALMENTE IDONEO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Para el periodo objeto de informe del 2 al 31 de agosto de 2024, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), garantizaron el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos , a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO, CUMPLIMIENTO DEL 60%

En los aspectos de almacenamiento de materias primas y producto terminado, se tienen en cuenta los requisitos generales de B.P.M., conservación de los alimentos y el control documental de las salidas e ingresos de la materia prima. Tales criterios deben estar en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), la normatividad para el Rotulado y etiquetado de alimentos (Resolución 5109 de 2005); así como los Lineamientos técnicos del PAE coordinado por el MEN.
La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes mayo una calificación favorable del 60%. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose

estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 2 al 31 de agosto de 2024, pues se logró conseguir un porcentaje del 100% en rincón del socorro y el 85% en IEA pudi principal, se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 02 al 31 de agosto de 2024 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

1903

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

1904

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

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

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 14

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y N° INTERNO 1420 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"** y cuya ejecución se realiza por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDIGENAS SALIVAS DE OROCUE CASANARE "ASAISOC".

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias escolares, (Desayuno, Refrigerio, almuerzo y cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

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

Ley 2042 de 2020: por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaría para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menus que se suministraran en los establecimientos educativos a traves de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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

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

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

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

Operador Indigena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades publicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin animo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y N° INTERNO 1420 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	1. Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 2. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 3. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta diez (10) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

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

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

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

	Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y oportuna.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa documental. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada: _____
Personal manipulador culturalmente idóneo	
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.
16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles (fecha de vencimiento, lote y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).

Almacenamiento	
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Preparación ensamble y distribución	
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y presenta buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Fav. o Fav. con requerimientos.
Participación ciudadana	
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 5.*

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

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y N° INTERNO 1420 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL**

RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE" ejecutado por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADDES INDIGENAS SALIVAS DE OROCUE CASANARE "ASAISOC". En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con cuatro tiempos de comida: *Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 01 al 30 de septiembre de 2024.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 30 de septiembre de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Orocue	IEA PUDI	IEA PUDI PRINCIPAL	16/09/2024	100	Muy bueno
2	Orocue	IEA PUDI	Rincón del socorro	17/09/2024	100	Muy bueno

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 30 de septiembre de 2024.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Orocue	IEA PUDI	IEA PUDI PRINCIPAL	16/09/2024	86.20	Bueno
2	Orocue	IEA PUDI	RINCON DEL SOCORRO	17/09/2024	96.5	Muy bueno

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

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

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 01 al 30 de septiembre de 2024.

IEA PUDI SEDE PRINCIPAL



IEA PUDI SEDE RINCON DEL SOCORRO



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC) para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena Sáliva de Orocué. Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1420 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a cuatro tiempos de consumo: Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las dos (2) visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena Sáliva de Orocué en el periodo comprendido entre el 01 al 30 de septiembre de 2024: sedes IEA PUDI PRINCIPAL Y RINCON DEL SOCORRO.

PLAN DE SANEAMIENTO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

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

CONTROL DE PLAGAS, CUMPLIMIENTO DEL 50%

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

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

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA, CUMPLIMIENTO DEL 100%

el operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), cumplió con el 100% en la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente.

PERSONAL MANIPULADOR CULTURALMENTE IDONEO

Para el periodo objeto de informe del 1 al 30 de septiembre de 2024, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), garantizaron el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos , a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

En los aspectos de almacenamiento de materias primas y producto terminado, se tienen en cuenta los requisitos generales de B.P.M., conservación de los alimentos y el control documental de las salidas e ingresos de la materia prima. Tales criterios deben estar en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), la normatividad para el Rotulado y etiquetado de alimentos (Resolución 5109 de 2005); así como los Lineamientos técnicos del PAE coordinado por el MEN.

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes del 01 al 30 de septiembre de 2024 una calificación favorable del 80% en la sede IEA PUDI Y 100% en Rincón del socorro. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024, pues se logró conseguir un porcentaje del 100% en rincón del socorro y el 85% en IEA pudi principal, se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA, CUMPLIMIENTO DEL 100%

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1445	CÓDIGO: INTERPAE-RESG-2024
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	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"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 2/08/2024
INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	

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

OBLIGACIONES CONTRACTUALES, CUMPLIMIENTO DEL 100%

En el periodo objeto de informe del 01 al 30 de septiembre de 2024 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

1920

ANEXO 46.2

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, contrato N°. INTERNO 1420 de 2024

1921

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIA:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué		
Fecha de la visita:	27/08/2024	Hora inicio:	09:30	Institución educativa:	Indigena IEA AUDI		
Operador:	Asaisoc	Hora terminación:	11:30	Sede educativa:	Rincon del Socorro		
Contrato de prestación de servicios No.	1420/24	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X	Almuerzos:	No de servicios:	77	

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	C	
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	O	No se evidencio Certificado de fumigación
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
Abastecimiento de agua			
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	C	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 25/08/24	C	
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	N.O	

1922

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	0	Panificado empacado con presencia de moho.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	0	Se evidencio producto panificado vencido.
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indigenas.	1	Existe formato y diligenciado - actualizado.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indigena del territorio.	0	Publicar menú con su respectiva traducción.
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1.	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	86,2 %

1923

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

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

- El orden y aseo del área durante los procesos de preparación de los alimentos (almuerzo) son aceptables. De mismo modo, la entrega del tiempo de comida servida mantienen refrigerio se entregan en las mismas condiciones. Se observa Libreto de 180, bien diligenciado y actualizado.
- Durante el proceso de verificación de materia prima se evidenció unos lotes de panificado clasificado y/o rechazado por encontrarse vencidos y con presencia de moho. Acto del cual fue realizado por el dinamizador de alimentos.
  Se toma registro de los productos:
  → Rosca de bocadillo FV: 21/08/24 - 5 unds • Pan blanco FV: 25/08/24 - 1 paq
  • Hogaza FV: 24/08/24 - 2 paq x 12 • Pan con sabor a coco FV: 12/09/24, estos panes presentan presencia de moho.
- Se resalta el trabajo del dinamizador en aplicar la respectiva verificación de materia prima y poder identificar las novedades manipuladas.
- De acuerdo a las observaciones por el personal manipulador. Es importante realizar seguimiento a las entregas de los alimentos.
- Se sugiere que el acta de menú publicado debe ser legible. Además, se debe traducir al idioma del Territorio.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible] Tous.		Nombre: Nelly Rubiela Humeje
Documento: 1.121.710.0[illegible]		Documento: 1006489232.
Cargo: P.H. Interventoría		Cargo: Dinamizadora
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:
Nombre:		Nombre:
Documento:		Documento:
Cargo:		Cargo:

1924

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Orocue.	
Fecha de la visita:	28/08/2024	Institución educativa:	Indigena ICA PUDI.		
Operador:	ASAISOC.	Sede educativa:	Rincón del Socoro.		
Contrato de pretación de servicios No:	1420/24.	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios: 11
			✓		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Colado de arena con leche, pargre Gole.

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

Observaciones

Semana 4, menu 18 - Refrigerio.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Alma Elena Peña	Nombre: Nelly Rubiela Huma
Documento: 1.121.210.015	Documento: 1.006.489.212
Cargo: C.A. Interventoria	Cargo: Directivo docente

1925

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	IEA PUDI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	RINCÓN DEL SOCORRO	FECHA DE VISITA		28-06-2024	HORA INICIO:	09:30 am	
OPERADOR	ASAISOC	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1420 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 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



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

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Registros actualizados.



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

Ítem No 8: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

192.6

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-A1-IF-08 11-09-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha del último lavado: 25-08-2024



FOTOGRAFÍA No. 7 | **DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS**

Ítem No 12: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Panificado con presencia de moho



FOTOGRAFÍA No. 6 | **DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS**

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 18: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10 | **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Productos (panificado) con lote vencidos.

1927

Educación | Gobernación de Casanare | Juntos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

Ítem No 31: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro (...).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Menú publicado sin traducir.



FOTOGRAFÍA No. 14 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15 | **REQUERIMIENTO NUTRICIONAL**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16 | **REQUERIMIENTO NUTRICIONAL**

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

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 11-25-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 19	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10.2: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1929

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VERSIÓN: 01 CODIGO: FO-AT-VRPS-ED-01 VIGENTE DESDE: MARZO 2024	ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIA:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocue'		
Fecha de la visita:	28/8/2024	Hora inicio:	08:30	Institución educativa:	Indigena ICM PUDI.		
Operador:	ASAIJOC	Hora terminación:	08:35	Sede educativa:	Residencia.		
Contrato de prestación de servicios No.	1420/24.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios:	45	

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	Cocina presenta comisión, Sin embargo, se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas.
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	No se evidencia certificado de fumigacion.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua			
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	1	Tanque elevado, tanque de nivel y recipiente plastico con tapa.
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 28-08-2024.	1	
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Hacer entrega de certificados de capacitación de la Sra. Oneida.
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	

5

1930

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	Se realiza selección por parte del personal
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	0	Se evidencio productos vencidos.
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	0	Existe formato, sin diligenciar.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Existen fallas en el almacenamiento
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0	Publican ficha técnica del Contrato anterior.
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	0	Tienen publicado actualizado, pero no se han traducido.
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	75,8	%

1951

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

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

- Las preparaciones se realizan en adecuadas condiciones higiénicas, formato diligenciado y actualizado
- No se ha hecho entrega del certificado de manipulación. Además, se requiere el certificado de capacitación de la Sra. Dayana, dado que no se encuentra en la carpeta operativa
- El proceso de verificación de materia prima permitió evidenciar lo siguiente:
  - → Un alimento (fruta y tomate de árbol) fruta 4239g, tomate de árbol 4124 g con presencia de moho y maltratados. La falta de equipos de congelación es un factor importante, ya que, teniendo en cuenta que la entrega de materia prima es cada 20 días aprox, almacenarla a temperatura ambiente no garantiza su conservación, por lo que es importante congelarlas. Se realizo clasificación y separación del producto en mal estado.
  - → Productos vencidos:
    - Tlagollas FV: 24/08/24 – 4 paq x 10 • Tlagollas FV: 25/08/24 – 1 paq x 10.
    - Yogo Yogo FV: 28/08/24 – 5 unds x 1000g • Yogo Yogo FV: 25/08/24 – 1 und x 1000g
  - → Próximos a vencer:
    - Yogo Yogo FV: 29/08/24 – 1 und x 1000g • Yogo Yogo FV: 31/08/24 – 3 und x 1000g.
    - Yogo Yogo FV: 04/09/24 – 6 unds x 1000g • Pan tajado FV: 29/08/24 – 6 paq.
    - Pangue Cubo FV: 01/09/24 – 5 paq x 5 • Tlagolla FV: 01-09-24 – 7 paq x 10.
  - → Los alimentos con fecha de vencimientos (próximos a vencer), son alimentos que acorde al ciclo de menú, se entregaran dos días del 02 de septiembre hasta el 08 de septiembre (semana 7). Fechas en el que dichos alimentos ya estarían vencidos T/Estivo por el cual por parte de interventoría se solicitó a personal y profesional de apoyo de operación, retirar Y/o dar de bajas.
- El personal no diligencia el formato Kardex por falta de conocimiento, requiere capacitación en el tema.
- No se está aplicando limpieza y desinfección de los empaques antes de ingresarlo al refrigerador se pide al personal aplicar dicho proceso.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Laura Alejandra Ruiz Peña	Nombre: Escolastica Estefania Escolastica Estefania
Documento: 1.121.710.018	Documento: 938558889
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: Dinamizadora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1932

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Orocue			
Fecha de la visita:	28/08/24		Institución educativa:	Indigena ICA ADI.			
Operador:	ASAISOC.		Sede educativa:	Recodenio			
Contrato de pretación de servicios No:	1420/24		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	45

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Calada de fécula de maiz con leche, huevo con tomate y cebolla pan bandito, patilla

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

Observaciones:

Semana 4, menú 18, Desayuno.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Fernando Suarez Pari	Escolastica
Documento: 1.121.710.048	Nombre: Escolastica
Cargo: T.A. Interventor	Documento: 9383588 9
	Cargo: Dinamizadora

1933

Educación | Gobernación de Casanare | Vínculos Aprender

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

PO-67-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INDIGENA IEA PUDI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA		28-08-2024	HORA INICIO:	05:30 am	
OPERADOR	ASAISOC	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1420 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	08:35 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

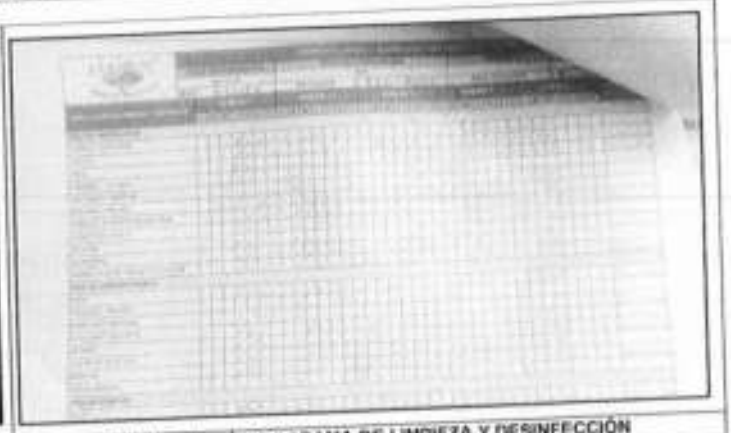


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



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

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Formato de limpieza y desinfección actualizado.



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

Ítem No 8: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1934

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 Vsi 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha de último lavado: 28-06-2024.



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Hacer entrega del certificado de la Señora Omaira.



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 18: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1935

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 11-03-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se evidenciaron productos vencidos, información (acta)



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Menús publicado no se encuentra con sus respectivas traducciones



FOTOGRAFÍA No. 14	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1936

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-09 11-05-21 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



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



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

1937

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué		
Fecha de la visita:	16/09/2024	Hora inicio:	05:00 pm	Institución educativa:	Indigena IEA PURI		
Operador:	ASAISOC	Hora terminación:	07:00 pm	Sede educativa:	Residencia.		
Contrato de prestación de servicios No.	1420/24	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios:	43	

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	Aún no se encuentra en sitio el certificado de fumigación.
Manejo y disposición de residuos sólidos y liquidos			
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua			
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10-09-2024	1	
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se encuentra el certificado manipulación Sra. Omaira
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones minimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	N-O	

1939

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
	Almacenamiento		
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	No se evidencian productos vencidos.
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	0	Formato Kardex sin diligenciar.
	Preparación, ensamble y distribución		
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Se hace el reporte del registro fotográfico de la entrega
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
	Aseguramiento y control de la calidad		
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
	Participación ciudadana		
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	1	
	Obligaciones contractuales		
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	86.20 %

2

1939

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

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

* La visita técnica se realiza en horas de la tarde para verificar el cronograma de comida caliente. Durante la misma no se contabiliza el servicio de fluido eléctrico.
* En proceso de preparación se ejecutaron en adecuadas condiciones higiénicas, además de llevar los registros del BPM al día.
* Se verifica condiciones de almacenamiento, para los productos empacados, todos se encuentran con fechas de vencimiento vigentes, en buen estado y no existen rastros de presencia de roedores.
* Teniendo en cuenta el acta de visita anterior con fecha del 28/08/24, se observaron las siguientes observaciones y/o ítems:

  - Ítem 21: Productos empacados, con fechas vigentes.
  - Ítem 31: Se publica ficha técnica PAE
  - Ítem 32: Se evidencia carta de menú traducida al idioma del territorio.

Por otro lado, aún no cuenta con certificado de manipulación de alimentos, certificado de capacitación de la Sra Omaira, Jurado Kerchi sin diligenciar y el mantenimiento pendiente a la estufa.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Raúl Alvis Peña	Nombre: Escolástica Guerrero
Documento: 1.121.710.019	Documento: 23835889
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Dinamizadora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo

1940

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Chocue.	
Fecha de la visita:	16 09 2024	Institución educativa:	Indigena ICA sede		
Operador:	ASAISOC	Sede educativa:	Residencia		
Contrato de pretación de servicios No:	1420/24	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios: 43

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Semana 2, menu 6. — Carne sudada, Arroz con zanahoria, Yuca sudada, limonada.

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

Observaciones

Debido a no contar con el fluido eléctrico, no fue posible licuar la guayaba. motivo por el cual se entrego limonada de limón. Cabe aclarar que si se contaba con la guayaba.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Flor Alba Peña.	Nombre: Escolastica Cifuentes
Documento: 1.121.910.918	Documento: 23825889
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Dinamizadora

1941

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-05-23 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	INDIGENA IEA PUDI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO / RURAL X	
SEDE	IEA PUDI	FECHA DE VISITA		16-09-2024	HORA INICIO:	05:00 pm	
OPERADOR	ASAISOC	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1420 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	07:00 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Formato de limpieza y desinfección actualizado.



FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 8: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, y buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 14: Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Hacer entrega del certificado de la Señora Omaira.



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 18: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1943

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No 27: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1944

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

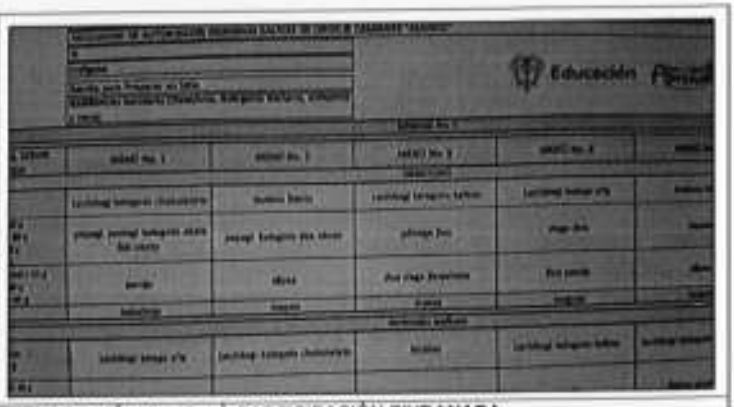


FOTOGRAFÍA No. 17	PARTICIPACIÓN CIUDANADA

Ítem No 31: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, (...)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	PARTICIPACIÓN CIUDANADA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 19	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 21	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 22	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1945

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué		
Fecha de la visita:	17/09/2024	Hora inicio:	06:00	Institución educativa:	Indigena ICA PUOI.		
Operador:	ASAISOC	Hora terminación:	08:00	Sede educativa:	Residencia - Rincón del Socorro.		
Contrato de prestación de servicios No.	1420/24	Tipo de Complemento:	Residencias escolares ✓	Almuerzos	No de servicios:	11	

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	Aún no cuenta con certificado de fumigación en sitio
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua			
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 16-09-24	1	
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	

1476

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones fisicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las caracteristicas propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indigenas.	1	Kardex actualizado hasta el 16-09-24.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indigena del territorio.	1	
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

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

1947

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realizo visita tecnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentacion escolar.

* La contratista debe mantener y aplicar los protocolos de limpieza y desinfeccion en todas las areas por parte del personal a cargo. Persona con dotacion, diligencia correctamente los registros, conoce y aplica el cumplimiento de los menus y el cuidado en el proceso de preparacion y servido se realiza con el mayor de los cuidados.
* El almacenamiento en canastillas es lo mas adecuado, dado que se cuenta con problemas con el fluido electrico, se sugiere que de todos modos los productos tengan unos buenos ventilacion
* De acuerdo al diseño del formato Kardex, se diligencia de manera correcta.
* Se realiza publicacion del ciclo de menú traducido al lenguaje de temporo.

Nacidad: Aún no se cuenta con formato o certificado de lonigenion

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	
Nombre:	Edelmira Alvarez Perez
Documento:	1121.210.045
Cargo:	T.A. Interventoria

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
X	NELLY
Nombre: X	Nelly Rubiela Hurtado
Documento:	1006489212
Cargo:	Dinamizadora.

FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

1

1948

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Orocue'			
Fecha de la visita:	17092024		Institución educativa:	Indigena IEA AUDI			
Operador:	ASAISOC		Sede educativa:	Rincon del Socorro			
Contrato de pretación de servicios No:	1420124.		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	11
					✓		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Semana 3, menú 12. Agua de panela, bueno pito, yuca cocida, naranja

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Flavio Alvis Peiro	Nombre: Nelly Rubiela Hurtado
Documento: 1.727.270.078	Documento: 1.100.649.272
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Dinamizadora

1979

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 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	IEA PUDI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO / RURAL X	
SEDE	RINCÓN DEL SOCORRO	FECHA DE VISITA		17-09-2024	HORA INICIO:	08:00 am	
OPERADOR	ASAISOC	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1420 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	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Registros actualizados.



FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 8: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1950

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha del último lavado: 16-09-2024



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

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

CUMPLE	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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 19	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 21	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 22	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10.2: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1953

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y NO. INTERNO 1424 de 2024

1954

ANEXO 47

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, contrato N°. INTERNO 1424 DE 2024

1955

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

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"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 2 AL 31 DE AGOSTO DE 2024

OPERADOR: CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL.

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	TAMARA	SIUKARO	SIUKARO																																1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) asi mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografia y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas técnicas a la operación PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

1956

ANEXO 47.1

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, contrato N°. INTERNO 1424 de 2024

1957

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 02 AL 31 DE AGOSTO DE 2024

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 14

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y N° INTERNO 1424 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL".** y cuya ejecución se realiza por la empresa CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL.

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 02 al 31 de agosto de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias escolares, (Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

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

Ley 2042 de 2020: por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaria para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menus que se suministraran en los establecimientos educativos a traves de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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

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

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

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

Operador Indigena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades publicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin animo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	1. Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 2. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 3. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta diez (10) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

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

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

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

	Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y oportuna.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa documental. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada: _____
Personal manipulador culturalmente idóneo	
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.
16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles (fecha de vencimiento, lote y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).

Almacenamiento	
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Preparación ensamble y distribución	
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y presenta buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Fav. o Fav. con requerimientos.
Participación ciudadana	
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

	Cumplimiento de la minuta patrón
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 5.*

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

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al

cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y N° INTERNO 1424 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL"** ejecutado por la empresa CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con cuatro tiempos de comida: *Desayuno,Refrigerio, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 02 al 31 de agosto de 2024.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 02 al 31 de agosto de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Tamara	Siukaro	Siukaro	27/08/2024	100	Muy bueno

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 02 al 31 de agosto de 2024.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Tamara	Siukaro	Siukaro	27/08/2024	93.2	Bueno

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

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

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 02 al 31 de agosto de 2024.

I.E INDIGENA SIUKARO



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por el CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena, Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1424 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a cuatro tiempos de consumo: Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena del CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL en el periodo comprendido entre el 02 al 31 de agosto de 2024: Sede Siukaro

PLAN DE SANEAMIENTO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

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

CONTROL DE PLAGAS, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Las plagas representan una gran amenaza para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, debido a que son transmisoras de enfermedades y facilitan la propagación de todo tipo de bacterias, virus y gérmenes perjudiciales para la salud del consumidor, es por ello que el operador LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, realiza un programa de control de plagas de acuerdo con la normatividad vigente y realizar todos los procedimientos necesarios para su vigilancia y control.

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

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA, CUMPLIMIENTO DEL 100%

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

PERSONAL MANIPULADOR CULTURALMENTE IDONEO, CUMPLIMIENTO DEL 66%

Para el periodo objeto de informe del 2 al 31 de agosto de 2024, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por el CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, garantizaron el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos , a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso

de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

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

En los aspectos de almacenamiento de materias primas y producto terminado, se tienen en cuenta los requisitos generales de B.P.M., conservación de los alimentos y el control documental de las salidas e ingresos de la materia prima. Tales criterios deben estar en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), la normatividad para el Rotulado y etiquetado de alimentos (Resolución 5109 de 2005); así como los Lineamientos técnicos del PAE coordinado por el MEN.

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes mayo una calificación favorable del 100%. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN, CUMPLIMIENTO DEL 86%

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 2 al 31 de agosto de 2024, pues se logró conseguir un porcentaje del 86%, se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 02 al 31 de agosto de 2024 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

ANEXO 47.2

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, contrato N°. INTERNO 1424 de 2024

1974

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hatoecroce / - Sacama.
Fecha de la visita:	27/08/2024	Hora inicio:	11:00	Institución educativa:	Indigena Sikara.
Operador:	CHARRASCAL Y BARBOSA	Hora terminación:	13:00	Sede educativa:	Residencia.
Contrato de prestación de servicios No.	1424/24	Tipo de Complemento:	Residencias escolares ✓	Almuerzos	No de servicios: 48

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
	Control de plagas		
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 30/07/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
	Abastecimiento de agua *		
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Tanque de nivel
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 26-07-2024	1	
	Personal manipulador culturalmente idoneo		
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	0	No se cuenta con el certificado médico del personal.
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	

1975

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	1	Actualizado hasta el dia de ayer 26/08/24 - Menu 16 - Sem 4.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	El número de vasos no es suficiente.
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	1	
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	93,2 %

1976

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar PAE, en el comedor de cordinación del Centro Educativo Indigena Sibaru

- Las preparaciones se realizan en áreas y superficies que cumplen con las condiciones higiénicas aceptables. Además, de contar con insumos y utensilios. Así mismo, los paños, manejo, utensilios etc, se desinfectan antes de su respectivo uso.

El comedor no presenta con plagas o presencia de plagas y se evidió fumigación el 30/07/24. Según certificado en sitio.

- Además de contar con una conexión para los residuos en el área de preparación, existe conexión al exterior, identificada.

- El personal porta adecuadamente la indumentaria reglamentaria. Sin embargo, no se ha hecho entrega de los certificados médicos. No se evidencia dentro de la carpeta operativa

- En cuanto almacenamiento, se resalta el orden que mejores, los papeles se disponen en canastillas plásticas, frutas y hortalizas en buen estado, no presentan presencia de moho. Del mismo modo, se cuenta con formato kardex actualizado y bien diligenciado.

- El personal encontrado que todos los procesos se ejecutan de manera secuencial en orden y permita una adecuada especialización. No obstante, se está realizando el uso de vasos desechables dado que los ollas no son suficiente.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nuris Felipe Paz	Nombre: Ruth Ferreira Jiyopa 4.
Documento: 1121.210.915	Documento: 1006499579
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Directiva docente
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre: Yeferson Adrian Salas Cisneros	Nombre:
Documento: 1006.582.000	Documento:
Cargo: Manipulador de alimentos	Cargo:

1977

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Hato corozal Sercinco.			
Fecha de la visita:	27 08 2024		Institución educativa:	Indigena Sukaro			
Operador:	CHAPARRAL Y BARRONEGRO		Sede educativa:	Providencia			
Contrato de pretación de servicios No:	7424/24	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	49	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Sopa de fideos con carne, Huevo frito, frijolas rodado, Arroz blanco Pekeño, Pico de Gallo, Jugo de Tomate (6 Mbs)

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

Observaciones

Semana 4, menú 17, Almuerzo

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Fabio Alvis Pare	Nombre: Ruth Raima Jaloya Y.
Documento: 1.122.210.018	Documento: 1006999579
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Directiva docente

1978

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	CENTRO EDUCATIVO INDÍGENA SIUKARO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TÁMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA		27-08-2024	HORA INICIO:	11:00 am	
OPERADOR	CHAPARRAL Y BARRONEGRO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1424 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



FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

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



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Registros actualizados.



FOTOGRAFÍA No. 3	CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 6: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha de fumigación: 30-07-2024



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1979

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-05 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



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

Ítem No 8: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

Ítem No 11: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha de último lavado: 26-08-2024



FOTOGRAFÍA No. 7 | **DINAMIZADOR DE ALIMENTOS**

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 18: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1980

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Registro al día y diligenciado correctamente



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 23: Los procesos de peoducción 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. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 29: 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 evidencia el uso de vasos desechables



FOTOGRAFÍA No. 15	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 31: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, 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. 16	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-A1-if-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



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



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



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



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

ANEXO 48

Informe de seguimiento al plan de capacitación continuado a manipuladoras de alimentos periodo del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024

19 PS

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN CAPACITACIÓN PERIODO 9 AL 31 DE AGOSTO Y DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024.

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO 3
2. ANTECEDENTES 3
3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA 3
4. ALCANCE 4
5. METODOLOGIA 4
6. RESULTADOS 6
7. RECOMENDACIONES 7

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Evaluar la ejecución del plan de capacitación, en el marco del cumplimiento a lo estipulado en la cláusula segunda: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA, Anexo de calidad e inocuidad en el PAE, numeral 13. *"Diseñar y ejecutar el plan de capacitaciones dirigido al personal manipulador de alimentos"*.

2. ANTECEDENTES

La UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024 actualmente desarrolla el Contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2022, cuyo Objeto es: IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO.

En cumplimento a los establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social presenta el plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos contratado para la ejecución del contrato en mención.

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

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

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado

mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

✓ Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021.

4. ALCANCE

Al programa continuo de capacitación presentado por la UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2024, a través del cronograma de capacitación.

5. METODOLOGIA

- Acompañamiento a las sesiones de capacitación realizadas por el operador.
- Aplicación de formato de seguimiento a la capacitación. Anexo 1.
- Levantamiento de acta de reunión.
- Registro fotográfico.
- Intervención de los profesionales de la interventoría de solicitarse o requerirse.

1987

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2022		**FECHA:**
CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024.	
OBJETO	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION		
FECHA:	**HORA:**	**MUNICIPIO:**

N°	**AFIRMACIÓN**	**CALIFICACION**
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	
10	La logística y organización del evento fue adecuada	
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	
	SUMATORIA	
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador:	**Interventor:**
Nombre:	**Nombre:**
Cargo:	**Cargo:**

6. RESULTADOS

Durante la fase de alistamiento comprendido entre perdido el 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre de 2024, se realizó proceso de inducción a personal manipulador de alimentos de los cuales participaron 49, la formación encerró temáticas generales como:

1. Aspectos básicos del programa de escolar PAE.
2. Legislación alimentaria.
3. Prácticas higiénicas y medidas de protección personal.
4. Programa operativo estandarizado de limpieza y desinfección.
5. Funciones del personal.

Tabla 1. Relación de municipios capacitados periodo 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre en la fase de alistamiento.

FECHA	Lugar DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD	MUNICIPIOS CAPACITADOS
07/08/2024	Aguazul	Sabanalarga, Aguazul, Tauramena, Recetor, Maní y Chameza
07/08/2024	Paz de Ariporo	Paz de Ariporo, San Luis de Palenque, Tamara, Orocue, Nunchia, Salina Hato Corozal y Trinidad

Durante la fase ejecución realizaron capacitación de inducción a dos (2) manipuladoras de alimentos nuevas correspondiente al periodo de septiembre, la capacitación encerró temáticas generales como:

La formación encerró temáticas generales como:
1. Aspectos básicos del programa de escolar PAE.
2. Legislación alimentaria.
3. Prácticas higiénicas y medidas de protección personal.
4. Programa operativo estandarizado de limpieza y desinfección.
5. Funciones del personal.

Tabla 1. Relación de ingreso de personal nuevo de fase operativa capacitado en el mes de septiembre.

FECHA	Lugar DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD	MUNICIPIOS CAPACITADOS
17/09/2024	Yopal	Sabanalarga y Orocue.

Se realizó levantamiento de acta de reunión aleatoriamente en algunos de los municipios donde se realizaron las capacitaciones.
Se verificaron las capacitaciones de los municipios de Aguazul y paz de Ariporo el día 7 de agosto 2024 y el 17 de septiembre de 2024.

7. RECOMENDACIONES

- Dejar el reporte y evidencia de las capacitaciones de inducción cada que ingresa personal nuevo.
- Seguir sensibilizando a las manipuladoras de alimentos frente a la importancia de la aplicación de todos y cada uno de los programas y de los conocimientos adquiridos en pro del bienestar de los NNAJ beneficiarios del programa.
- Se debe hacer acompañamiento a las manipuladoras de alimentos nuevas y estar en constante dialogó sobre todo con aquellas que no tienen experiencia en el programa.

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

1990

Educación	Casanare	Alimentación 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:		ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Paz de Ariporo	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA: 07-08-2024.			HORA INICIO:	09:00 am	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024.	CONTRATO No: 1446/24.	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	01:00 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	Margoth Carolina Franco	1115 858 328	Economa	3223836373
2	Deisy Urbano Cachay	47 428 979	Economa	3134238294
3	Thandel Cisneros	47 426 600	Economa	3105300615
4	Ebelia Diaz Abril	53053519	Economa	3214501654
5	Yuri Bicelis	32121895	Economa	1116663216
6	Sulenny Inocencio Tenay	1006450240	Economa	3042349710
7	Eilmy Camilo	23684322	Economa	3214209606
8	Thunel Abdé Pena	1121210018	P.A. Internado	
9	Lina Sofia Lugo	1744057B	Profesional Apoyo	3203013313
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar verificación de cumplimiento en la ejecución del plan de capacitación continua presentado por el operador UT PAE internados Casanare 2024 Contrato prestación de servicios 1446 de 2024.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 09:00 am se da inicio a la capacitación socializando las siguientes temáticas:

1. Aspectos básicos del Programa de Alimentación Escolar – PAE.
2. Legislación Sanitaria
3. Prácticas higiénicas y medidas de protección
4. Programa operativo estandarizado de limpieza y desinfección
5. Funciones del Personal

Conforme al cronograma de capacitación contan manipuladoras del municipio de Paz de ariporo, Trinidad, Sus inis de Pelonguo, La Salina, Tamara, Nunchia.

1991

Educación | Casanare | Alimentos para 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. 1445/21/

Se evidencia cumplimiento en el desarrollo de las temáticas propuestas aclarando dudas de las manipuladoras de alimentos y se dejan condiciones laborales.

Se socializan los ajustes y/o cambios realizados en la minuta patrón, ciclos de menús y listas de intercambio, haciendo énfasis en la distribución de grameajes dentro la inclusión del tiempo de comida refrigerio.

Del mismo modo, se aplica encuesta en donde los participantes se involucran aprendiendo sobre experiencias anteriores con el objeto e importancia de un proceso capacitación enfocado a una mejora continua.

Se aplica formato de seguimiento a la capacitación obteniendo un 100% de cumplimiento.

Se da por terminada la capacitación, siendo las 05:00 pm, dando cumplimiento a lo estipulado en el plan.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar conocimientos adquiridos en capacitación.

FIRMA: Margely Franco
NOMBRE: Margely Catalina Franco
CEDULA: 1116868528

FIRMA: Daisy Vibano C
NOMBRE: Daisy Vibano Cachay
CEDULA: 47428479

FIRMA: Maribel C.
NOMBRE: Maribel Cisneros.
CEDULA: 47476600.

FIRMA: EFIDIA DURAN ABRIL
NOMBRE:
CEDULA: 53603519

FIRMA: Yuri Ricaurte.
NOMBRE: Yuri Ricaurte.
CEDULA: 1121312945

FIRMA:
NOMBRE: SILENY IGNACIO TUMAY
CEDULA: 1006476240.

FIRMA: Gilma Carrillo
NOMBRE: Gilma Carrillo
CEDULA: 23535001

FIRMA:
NOMBRE: Humberto Alape Perez.
CEDULA: 1.121.210.513

1992

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
edelmira sierra Asesoría & Consultoría	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024	**FECHA:** 07/08/2024.
CONTRATISTA	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
OBJETO	IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 07/08/2024 **HORA:** 9:00am-5:00PM **MUNICIPIO:** Paz de Ariporo.

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	100%

CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**
Observaciones:	

Capacitador:	**Interventor:**
Nombre: Lina Sofia Lugo	**Nombre:** Flavio Alvis Peña.
Cargo: Profesional de Apoyo	**Cargo:** P.A. Interventoria