La educación es de todos · Mineducación · PAE · Gobernación de Casanare · Alcaldía de Yopal	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	Gobierno Nacional · Casanare Nuestra Casa

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

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

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**EIC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	27-02-2025		**HORA INICIO**	8:00 am	
LUGAR	CAMPO-BODEGA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00am	
RESPONSABLE	LENYS MOLINA	**CC**	43.617.281		**CARGO**	SUPERVISOR	

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

INFORME FOTOGRÁFICO



FOTOGRAFÍA No. 1	**EQUIPO DE MEDICIÓN**
OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación mensual a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.	



FOTOGRAFÍA No. 2	**ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**
OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.	



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



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

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

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

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024



FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 200 gr

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



FOTOGRAFÍA No. 8	PESA DE CONTROL DE 500 gr

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

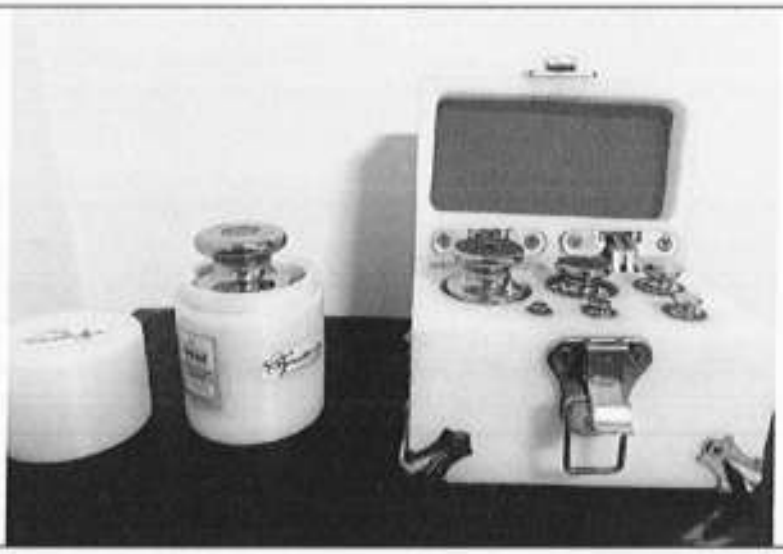


FOTOGRAFÍA No. 9	PESA DE CONTROL DE 1000 gr

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

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024



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

OBSERVACIONES GENERALES

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

ANEXO 33

Formatos de seguimiento monitoreo y control

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com
Celular: 3112632150

4877

136

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

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

SI

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AS-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Dispones de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____		
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.		
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.		
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.		
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima		
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.		
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.		
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, estraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.		
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.		
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.		
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.		
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.		
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		

4379

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-A1-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de Implementos de aseo

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

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

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

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

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

Observaciones generales de la visita

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

53

4980

1519

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

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

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

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

54

4881

1320

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

Información de las raciones entregadas

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

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

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

Observaciones

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

55

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN 01

INTERVENTORÍA Y CONSULTORÍA CONSORCIO ALIMENTARIO

DIRECCIÓN TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CALDAS Municipio:

Fecha de la visita: Hora de inicio visita y verificar: Hora visita entrega: Orden alfabético: Tipo de Complemento: Alimentos: Temperatura recibido:

Operador: Cantidad de beneficiarios Ración: No. Comensales:

Observaciones y Compromisos:

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de hojas		Cumplimiento de gramajes					Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura Total de recepción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Complementos	
		Cumple	No cumple	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Formatos Mostrar	Hora Ocurrencia	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	[illegible]	Cumple	No cumple	[illegible]	Cumple	No cumple	[illegible]	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple

Observaciones:

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

1382

ANEXO 34

Acta de aprobación de formatos

4894

1375

Gobernación de Casanare

ACTA DE REUNION

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

ASISTENTES:

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

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

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

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

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

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

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

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

Formatos administrativos:

- Acta de reunión

58

4385

1321

Gobernación de Casanare

ACTA DE REUNION

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

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

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

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

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

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

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

3. Proposiciones y varios

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

59

4386

1375

Gobernación de Casanare

ACTA DE REUNION

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

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

Transcribió: Yolisbeth Pérez
Asistente Admo. Interventoría

ANEXO 35

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

4999

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

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ
MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN
RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	FERNANDO RODRÍGUEZ
TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA
MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA ELENA DEL CUSIVA
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO
MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS
MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-MASCULINO
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-FEMENINO
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPO ALEGRE
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ
OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO
HATOCOROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA
TAURAMENA	EL CRIEET	EL CRIEET
SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO

MES: ENERO -FEBRERO DE 2025

27 28 29 30 31 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

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

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

4889

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

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

63

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

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

INFORME DE VISITAS TECNICAS SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025

YOPAL- CASANARE
2025

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

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 5

MARCO NORMATIVO 6

MARCO CONCEPTUAL 7

1. OBJETIVOS 8

2. ALCANCE 8

3. METODOLOGÍA 8

4. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12

4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS PERIODO DEL 2º DE ENERO AL 28 DE FBRERO DE 2025 12

4.1.1 FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES (RE) 14

4.1.2 FORMATO DE CONDICIONES DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO. 17

5. ANÁLISIS DE RESULTADOS 18

5.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO. 19

5.2 RESUMEN DE ACTIVIDADES E INDICADORES TRAZADORES 21

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 23

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE 8

Tabla 2. Parametros técnicos evaluados de operación modalidad preparacion en sitio estrategia Residencias Escolares. 9

Tabla 3. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio modalidad estrategia Residencia Escolares. 11

Tabla 4. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa. 12

tabla 5. visitas realizadas en el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025. 13

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE). 14

Tabla 7. Resultados de visitas realizadas periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE). 15

Tabla 8. Resultados de Condiciones de requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE). 17

Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio estrategia modalidad Residencia Escolar (RE). periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025. 19

Tabla 10. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio p periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025 20

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.....13
Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares. 16
Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio.....16
Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares. 18

INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No.01445 de 2024, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE" y en concordancia con la Resolución 00335 de 2021, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", se encuentran los anexos técnicos: Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, en los cuales se desarrollan en mayor detalle todos los aspectos que se deben tener en cuenta para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de las Entidades Territoriales Certificadas.

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

A continuación, se presenta el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma interventora en el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, durante la fase operativa del contrato de prestación de servicios 1446 de 2024 en la entrega de la modalidad ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE).

Yopal Casanare
E mail: intervnetoriaresidenciasescolares@gmail.com

MARCO NORMATIVO

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

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

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

Yopal Casanare
E mail: intervnetoriaresidenciasescolares@gmail.com

MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

1. OBJETIVOS

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

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

2. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) estrategia Residencia Escolares (RE) en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare durante el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

3. METODOLOGÍA

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

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

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

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

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

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

Yopal Casanare
E mail: intervnetoriaresidenciasescolares@gmail.com

Abastecimiento de agua	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
19	"Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.
Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Almacenamiento	
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación, ensamble y distribución	
31	31. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
32	32. Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
33	33. Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
34	3Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

Yopal Casanare
E mail: intervnetoriaresidenciasescolares@gmail.com

37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Participación ciudadana	
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha 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)
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Verificación de implementación de aseo	
41	41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

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

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

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

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

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

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

4. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS PERIODO DEL 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025

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

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

En el periodo de operación comprendido del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, se realizaron visitas de seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del programa, donde se entregó la ración preparada en el sitio a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

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

Yopal Casanare
E mail: intervnetoriaresidenciasescolares@omail.com

basándonos en los requisitos de las instalaciones, es preciso mantener el orden en algunas de las unidades aplicativas y aplicar cabalmente el plan de saneamiento que responde a las necesidades de la sede educativa, de igual manera dar cumplimiento a cabalidad al ciclo de menú y minuta patrón, mediante el ejercicio del plan de capacitaciones y acompañamiento continuo.

A continuación, se relacionan en la tabla No. 5 y 6 las visitas realizadas en el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, es importante aclarar que, si bien en la tabla 5 se relacionan las visitas de infraestructura y SPQRS y/o actas de reunión y estrategia de vida saludable estas serán analizadas en sus respectivos informes.

Tabla 5. Visitas realizadas en el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

Modalidad de atención	Visitas realizadas del 20 de enero al 28 de febrero de 2025
Ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE)	21
Infraestructura	0
Seguimiento a SPQRS y/o Acta de reunión	1
Estrategia de vida saludable	4
Total, visitas 20 de enero al 28 de febrero de 2025	26

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de la modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares (RE), es decir, las 26 visitas a las Instituciones Educativas oficiales, visitas que permitieron evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes aspectos técnicos de la operación dada en los centros educativos asignados, a continuación, se relaciona los periodos evaluado del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, correspondiente a 5 semanas de prestación de servicio.

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.



Yopal Casanare
E mail: intervnetoriaresidenciasescolares@gmail.com

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
27/01/2025	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ
27/01/2025	MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA
28/01/2025	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN
28/01/2025	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	FERNANDO RODRÍGUEZ
29/01/2025	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR
29/01/2025	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN
3/02/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA
3/02/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA
5/02/2025	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA ELENA DEL CUSIVA
5/02/2025	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO
5/02/2025	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS
7/02/2025	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA
10/02/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-MASCULINO
10/02/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-FEMENINO
11/02/2025	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO
11/02/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPO ALEGRE
17/02/2025	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ
18/02/2025	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO
20/02/2025	HATOCOROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA
26/02/2025	TAURAMENA	EL CRIEET	EL CRIEET
26/02/2025	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO

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

Se realiza calificación teniendo en cuenta los puntos de corte establecidos por la UApA, los cuales permitieron realizar un análisis de la situación del programa de alimentación escolar PAE, en el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

Tabla 7. Resultados de visitas realizadas periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
27/01/2025	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	93.9%	BUENO
27/01/2025	MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA	90.6%	BUENO
28/01/2025	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	90.9%	BUENO
28/01/2025	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	FERNANDO RODRÍGUEZ	93.3%	BUENO
29/01/2025	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	94.1%	BUENO
29/01/2025	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	86.6%	BUENO
3/02/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA	87.5%	BUENO
3/02/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	78,00%	ACEPTABLE
5/02/2025	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA ELENA DEL CUSIVA	81.8%	ACEPTABLE
5/02/2025	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	91.7%	BUENO
5/02/2025	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS	AR	AR
7/02/2025	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	68.7%	DEFICIENTE
10/02/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-MASCULINO	96.7%	MUY BUENO
10/02/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-FEMENINO	96.7%	MUY BUENO
11/02/2025	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	90.6%	BUENO
11/02/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPO ALEGRE	84.8%	ACEPTABLE
17/02/2025	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	100,00%	MUY BUENO
18/02/2025	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	87.8%	BUENO
20/02/2025	HATOCOROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	94.1%	BUENO
26/02/2025	TAURAMENA	EL CRIEET	EL CRIEET	89,00%	ACEPTABLE
26/02/2025	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	100,00%	MUY BUENO

Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.

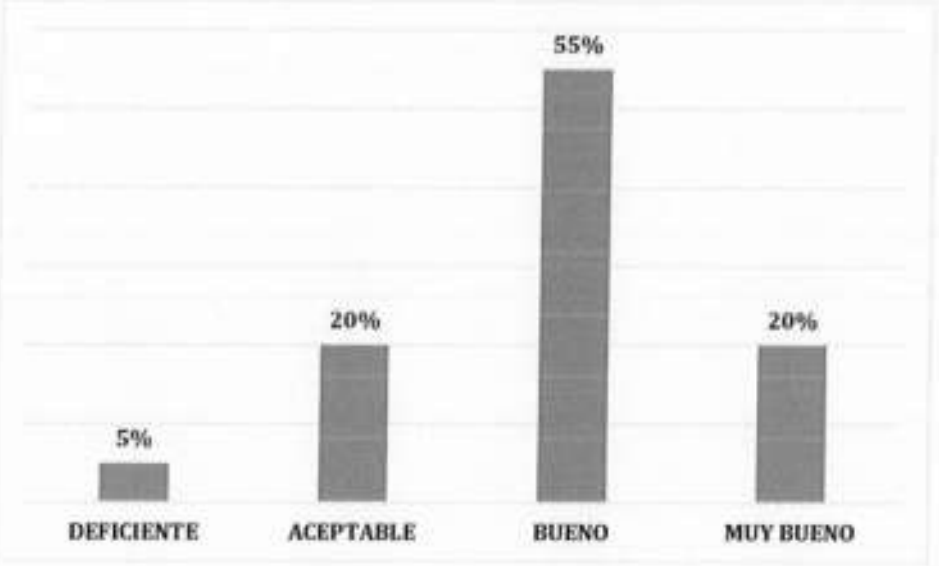


Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio.



Es preciso aclarar que las variables de preparación, ensamble y distribución, almacenamiento, abastecimiento de agua, limpieza y desinfección, edificaciones e instalaciones tuvieron calificaciones

bajas debido que, aunque la actividad ya se realizó, es decir fumigaciones, entrega de dotaciones y elementos de aseo, los soportes no reposan en las carpetas operativas de cada una de las sedes educativas, por tanto, se realizó requerimiento al operador para que dejara una copia en cada sede.

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

El formato de requerimientos alimentarios y nutricionales se aplicó siete (07) durante el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, en las instituciones educativas visitadas a en sitio estrategia modalidad Residencia Escolar (RE), debido a que en dichas Instituciones se encontraba en pre-alistamiento el menú del día o ya se había realizado la entrega de la ración, por ende, no se encontraron los componentes para realizar la verificación.

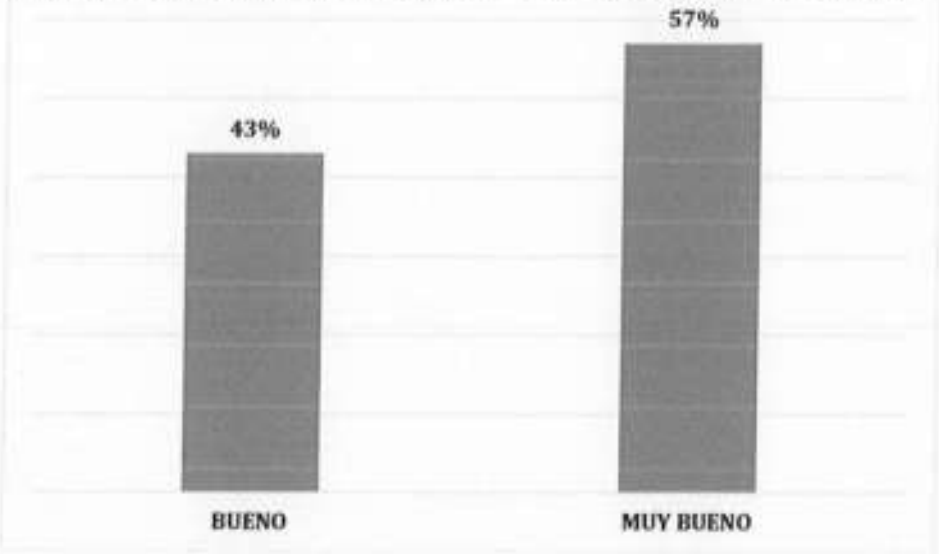
Tabla 8. Resultados de Condiciones de requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMP	CALIFICACION
28/01/2025	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	86.6%	Bueno
29/01/2025	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LUIS MARÍA JIMENEZ	100%	Muy Bueno
05/02/2025	MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	MUNDO NUEVO	100%	Muy Bueno
07/02/2025	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	86.6%	Bueno
01/12/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPO ALEGRE	100%	Muy Bueno
18/02/2025	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	100%	Muy Bueno
26/02/2025	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	86.6%	Bueno

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

Yopal Casanare
E mail: intervnetoriaresidenciasescolares@gmail.com

Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.



5. ANÁLISIS DE RESULTADOS

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

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

Para modalidad ración preparada en Sitio estrategia Residencia Escolar (RE) complemento alimentario desayuno, almuerzo y cena, la calificación de cumplimiento general promedio durante el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025 fue de 91,75% lo que requirió de acciones inmediatas y subsanación de cada hallazgo por parte del operador, mediante el reporte de visitas y levantamiento de planes de mejora, de igual manera, para aquellos hallazgos de tipo 1 que no dan lugar a subsanación por la afectación directa en la prestación de servicio, se aplicó descuento conforme a lo estipulado en el acta de conformación del comité técnico de seguimiento y control del 09 de agosto de 2024. Las variables más afectadas fueron las relacionadas con edificaciones e instalaciones.

5.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio estrategia modalidad Residencia Escolar (RE). periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
Condiciones higiénico - sanitarias Edificaciones e instalaciones	En general las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 91%, de cumplimiento debido a No cumplimiento en el numeral 2, relacionado con, "Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros". Esta última variable está relacionada con aberturas o comedores con ventanales amplios sin malla tipo angeo.
Plan de saneamiento - Programa de limpieza y desinfección	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 58% de cumplimiento, variable que respecto a meses anteriores mejoró su cumplimiento, de igual manera se identificó No cumplimiento en variable. "6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna". Variable "7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna." Debido a la falta de diligenciamiento de los formatos.
Control de plagas	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un de cumplimiento de 93% debido a que, aunque si se realizó el proceso de fumigación no reposan los soportes dentro de la carpeta operativa de la sede educativa.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	La variable evaluada en este ítem obtuvo un 57% de cumplimiento debido a No cumplimiento en la variable "13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. Variable "16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado".
Abastecimiento de agua	La variable 19 que compone este ítem obtuvo un cumplimiento del 71% "Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable."
Personal manipulador	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 94% de cumplimiento debido al no cumplimiento en las variables 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos, 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente y 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de

Yopal Casanare
E mail: intervnetoriaresidenciasescolares@gmail.com

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
	alimentos. Lo anterior, fue realizado pero los soportes no reposaban en las carpetas operativas.
Almacenamiento	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 47 % de cumplimiento, debido a No cumplimiento en el numeral 30. La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación, ensamble y distribución	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 53% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 36. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación., 38. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Participación ciudadana	Se obtuvo un 79% de cumplimiento general, debido a que se afectó la variable 40. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Verificaciones de implementos de aseo	El porcentaje de cumplimiento fue de 81%, dado que la única variable que se evalúa en este componente es la 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo lista de verificación elementos de aseo).

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

Tabla 10. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
Cumplimiento de la minuta patrón	Es importante mencionar que en tres (3) de las visitas realizadas se evidencio con concepto (BUENO) porcentaje de cumplimiento en los requerimientos nutricionales, debido a que se presentaron falencias en los items, 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 dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menú y minuta patrón adoptada. 3. Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. 4. El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. 5. El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. 6. En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.
	La evaluación de las variables anteriores, se articulan con el reporte del formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio, debido a que en este se determina el

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
	cumplimiento en preparaciones y cantidades del menú del día con respecto a los documentos técnicos de nutrición, la I.E que afectó gramajes o preparaciones no autorizadas, se dio alcance a lo establecido en acta de conformación de comité relacionado con descuentos. En estas se incluyeron sedes como José Antonio Galán sede principal municipio de Chameza 86.6%, San José de la Poyata sede principal 86.6% y Manuel Elkin Patarroyo sede principal municipio de Sabanalarga 86,6%. De igual manera, es importante mencionar que no fue posible aplicar la evaluación bajo este formato en todas las instituciones educativas visitadas, debido a que la visita de seguimiento, monitoreo y control no coincide con la entrega de los alimentos, coincidió con no clase o se encontraba en pre alistamiento, sin embargo, se verificó que se prea listarán los ingredientes conforme al menú del día.

5.2 RESUMEN DE ACTIVIDADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 00335 de 2021, para los periodos del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
ETAPA OPERATIVA	**Condiciones de operación en sitio:** • Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones). • Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua. • Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución. • Aseguramiento y control de la calidad.	Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado). Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio. Formato de requerimientos alimentarios y	del 20 de enero al 28 de febrero de 2025	Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 91,75% Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS = 94.25%.

Yopal Casanare
E mail: intervnetoriaresidenciasescolares@gmail.com

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1446 DE 2024 DE 31-07-2024	CÓDIGO: INTERES - PAE 2024 001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 31/07/2024
	INFORME DE EJECUCION No. 4: PERIODO DEL 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025	

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
	Control de características organolépticas y temperaturas: • Temperatura ambiente y tiempo de preparación. • Tiempo y Temperatura de cocción. • Descongelación incorrecta del producto. • Contaminación biológica del producto. • Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura. • Temperatura inicial de distribución. • Temperatura final de distribución.	nutricionales RPS – Estrategia Residencia Escolares (RE)		
	Aporte Alimentario y Nutricional • Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible el aporte de proteína). • Cumplimiento de ciclo de minutas. • Intercambios de alimentos. • Tamaño de porciones por grado. • Inclusión de alimentos y preparaciones propios.			

Dado que el resultado de los indicadores trazadores para ración preparada en sitio está conforme a la tabla N° 4 entre 85-94.9% para el caso de los requerimientos nutricionales, el cumplimiento de los objetivos para el contrato de prestación de servicios 1446 de 2024, en los periodos del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, tuvo desempeño sobre calificación Bueno para requerimientos nutricionales, lo que garantiza una prestación del servicio adecuada y de calidad.

84

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

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

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

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

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

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

Yopal Casanare
E mail: intervnetoriaresidenciasescolares@gmail.com

ANEXO 36

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com
Celular: 3112632150

ANEXO 37

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

4/4

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Aguazul			
Fecha de la visita:	27	01	2025	Hora inicio: 11:00AM	Institución educativa:	Luis María Jimenez			
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación: 12:15PM	Sede educativa:	Principal			
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos		No de servicios:	68
					X				

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.O	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 23/08/2024	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipiente en el interior del servicio
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

88

4915

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 27/01/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	se observa platos descantados.

84 2

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de Implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		93,9 = Aceptable	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

Califique según nivel de cumplimiento: Si (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 1 Menú 1

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita tecnica en la I.E Luis Manuel Jimenez sede Principal
- se verifico mutener pima completa y almacenada de acuerdo a sus caracteristicas.
- Personal manipulador cuenta con dotación completa y limpia.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Jenys Molina	Luz Marina Arizo M.
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Luz Marina Arizo M.
Documento: 43617 281	Documento: 51936160.
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-F-08 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARÍA JIMENEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LUIS MARÍA JIMENEZ	FECHA DE VISITA		27-01-2025	HORA INICIO:	11:30 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINPACIÓN	12:15 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Item 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

Item 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

Item No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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	



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



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 26: 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. 11	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 30: La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 38: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Se observa platos deteriorado			



FOTOGRAFÍA No. 13	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	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	27 / 01 / 2025	Hora inicio:	8:40AM	Institución educativa:	Jesus Bemol Pinzón		
Operador:	U.T. INTERNADOS PAE CASANARE 2024	Hora terminación:	10:00AM	Sede educativa:	Pablo Antonio Barrera		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	X	Almuerzos	No de servicios: 5

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Compartido con la unicbol
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	N.O	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.O	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 14/09/2024	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipientes de residuos en el interior del servicio.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

4921

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 27/01/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	se observa nevera sin funcionamiento.
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	se observan platos en mal estados

45 5

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	90,6 = Bueno

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

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

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 1 menú 1

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita tecnica de verificacion de prestacion del servicio en la sede Pablo Antonio Barrera del municipio de Mani.

- Se observa personal manipular con dotacion completa
- Realizan los procesos de limpieza y desinfeccion acorde a su Cronograma.
- El menaje (platos) se observa con deterioro.
-

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Lenys Molina	x Maria de Becerra Fosca
Nombre: Lenys Molina	Nombre: x Maria de Becerra Fosca
Documento: 43617281	Documento: x 40.385.383
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: x economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

4925

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESÚS BERNAL PINZÓN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PABLO ANTONIO BARRERA	FECHA DE VISITA		27-01-2025	HORA INICIO:	08:40 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1445 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No cuenta con recipiente en el interior del servicio



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	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. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso..

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 32: Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 32: Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		CUMPLE	X

Observaciones: Se observa nevera sin funcionamiento



FOTOGRAFÍA No. 16	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

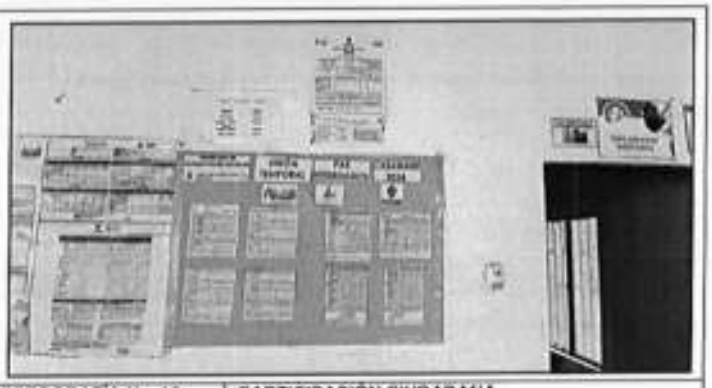
Ítem No 38: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se observa platos en mal estado



FOTOGRAFÍA No. 17	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	CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 18	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			

4977

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Chameza		
Fecha de la visita:	28	01	2025	Hora inicio:	9:00AM	Institución educativa:	Jose Antonio Galan		
Operador:	UT. PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	11:00AM	Sede educativa:	Jose Antonio Galan		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 06 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	11
							X		

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.O	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	NA	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 14/09/2024	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipientes en el interior del servicios.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	No cuenta con protocolos de manejo del aceite usado
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

101 7

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 28/01/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No se evidencia área de identificación.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

4929

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	90,9 % Buena

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
		SI		NO		
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		semana 1 menú 2.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de verificación de prestacion del servicio
- Se observan áreas limpias y ordenadas
- Se realizo verificación de gramaje.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Flor Garcillo
Documento: 43 617 281	Documento: 51 785 696
Cargo: Mol. de Apoyo	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

4930

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Chameza			
Fecha de la visita:	28/01/2025	Institución educativa:	José Antonio Galán				
Operador:	UT PAE INTEGRADOS CASANARE 2024	Sede educativa:	José Antonio Galan				
Contrato de pretación de servicios No:	1446 06 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	11	
			X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 2 Refrigeno	Yogurt de fresa y rosquillas.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	N.C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N.C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		86.6 %

Observaciones

Se realiza verificación de requerimiento nutricional

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jemys Molina	Nombre: Flor Cardillo
Documento: 43 617 281	Documento: 51 785 696
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Manipuladora

104

10

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Chameza		
Fecha de la visita:	28/01/2025	Nivel de escolaridad a verificar:	Secundaria	Institución educativa:	Jose Antonio Galán	Sede educativa:	Jose Antonio Galan
Operador:	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	Contrato de prestación de servicios No:	1446 DE 2024	No Servicios:	11	Tipo de Complemento:	Almuerzo: — Residencias escolares: X

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1 Peso/volumen	muestra 2 Peso/volumen	muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Yogut de fresa	Yogurt de fresa	C		222	224	222	222,66	220	C		C		C		C		C											C	
Bosquillos	Bosquillos	C		23	25	25	24,3	26		NC	C		C		C		C												NC

Porcentaje de cumplimiento: 30 %

Observaciones:
Se realizan Verificación de gramaje en el menu 2

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Lenys Molina	Flor Bosquillo	
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Flor Bosquillo	Nombre:
Documento: 43 617 281	Documento: 51 782 676	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Manipuladora	Cargo:

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA	URBANO X	
						RURAL	
SEDE	JOSE ANTONIO GALAN	FECHA DE VISITA		28-01-2025	HORA INICIO:	09:00 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



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

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



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

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: No cuenta con recipiente en el interior del servicio



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: No cuenta con protocolo de aceite usado



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 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. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	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. 21	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	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 22	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS

LÁCTEO – YOGUET DE FRESA



FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1



FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2



FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

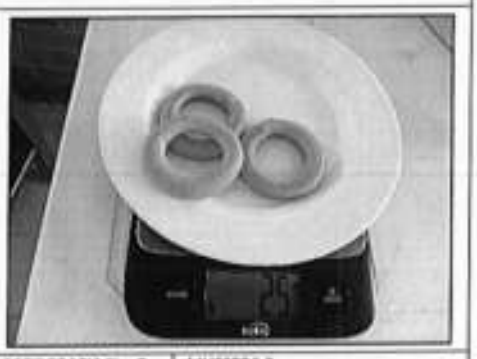
CEREAL – ROSQUILLA DE ARROZ



FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1



FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2



FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3

CUMPLE		NO CUMPLE	X

4935

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Recto r			
Fecha de la visita:	28	01	2025	Hora inicio: 6:30AM	Institución educativa:	Fernando Rodriguez			
Operador:	UT PAE INTEGRADOS CASANARE 2024			Hora terminación: 8:20AM	Sede educativa:	Fernando Rodriguez			
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	8	
					X				

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.O	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 14/09/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

109 12

4936

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 27/01/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No se evidencia área identificada para Producto no conforme.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	N.O	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Estufa requiere mantenimiento no cuenta con soporte para los quemadores.
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

10 13

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		93,3 = Bueno	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificación de materia prima, manipulación del servicio.
- se observa personal manipulador con obturación completa.
- se observa estufa falta de mantenimiento.
-

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Nelsy Ayala
Documento: 43617281	Documento: 47439051
Cargo: Nut. de Apoyo.	Cargo: Economa
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-F-08 11-06-23 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	FERNANDO RODRIGUEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	RECTOR	URBANO X	
						RURAL	
SEDE	FERNANDO RODRIGUEZ	FECHA DE VISITA		28-01-2025	HORA INICIÓ:	06:30 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 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	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 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas..

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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	



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	PERSONAL MANIPULADOR

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. 10	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	

4940



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Estufa requiere mantenimiento no cuenta con soportes para los quemadores

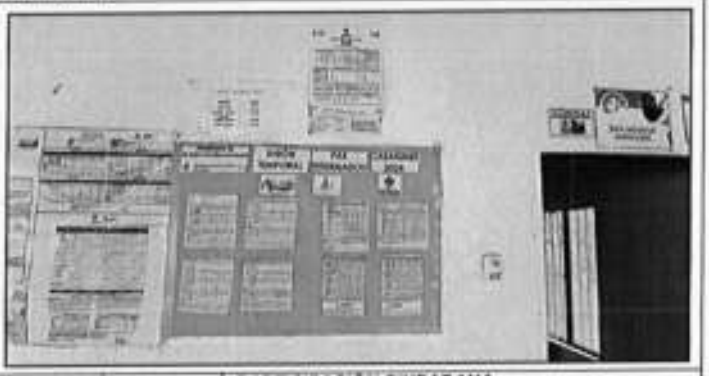


FOTOGRAFÍA No. 13	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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	CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:

4941

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Tamara			
Fecha de la visita:	29	01	2025	Hora inicio: 8 00AM	Institución educativa:	Victor Gomez Conedor			
Operador:	U.T PAE 1			Hora terminación: 9:31AM	Sede educativa:	Victor Gomez Conedor			
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	61	
					X				

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

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

115 15

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 28/01/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	se observo horno fuera de servicio.
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	94m = Bueno

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	semana 1 menú 3

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificacion de prestacion de servicio en la I.E Victor Gomez Corredor del municipio de Tamara, Se evidencia:
- Cumplimiento con la materia prima correspondiente del menú dia.
- las áreas se encuentran en perfecto orden y limpieza.
- Personal manipulador cuenta con su dotacion.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Jenys Mocha	Viviana Perez
Nombre: Jenys Mocha	Nombre: Viviana Katherinne Perez
Documento: 42617281	Documento: 1007167790
Cargo: Mof	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

117 A

Educación	Gobernación de Casanare	Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-05-22 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

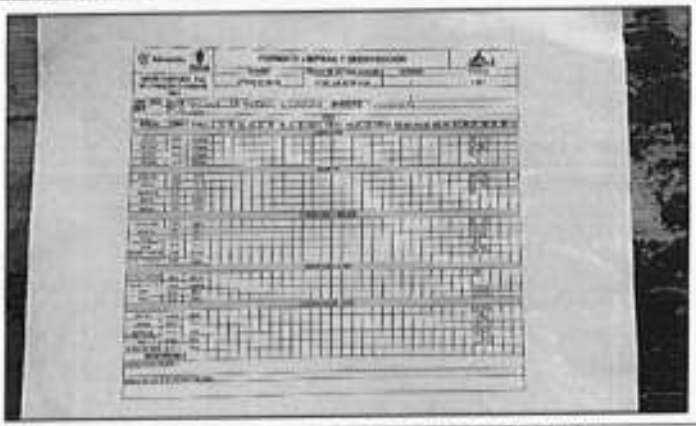
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	VICTOR GOMEZ CORREDOR	FECHA DE VISITA		29-01-2025	HORA INICIO:	08:00 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:31 AM	
REGISTRO 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 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	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. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:

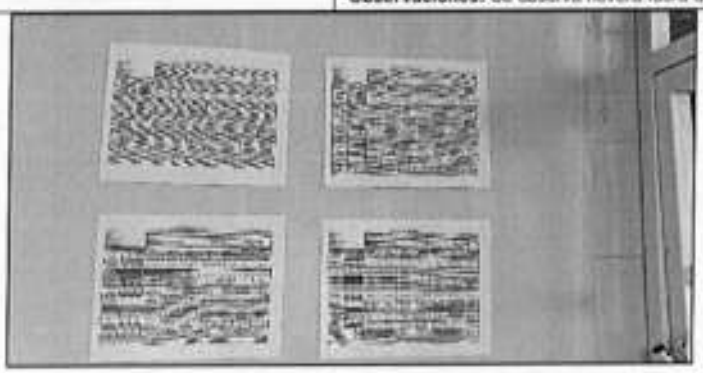


FOTOGRAFÍA No. 12	

Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se observa nevera fuera de servicio



FOTOGRAFÍA No. 13	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 39: Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

4947

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Nunchía			
Fecha de la visita:	29	01	2025	Hora inicio: 11:20AM	Institución educativa:	Salvador Camacho Roldan			
Operador:	UT PAE INTEGRADOS CASANARE 2024			Hora terminación: 2:00PM	Sede educativa:	Salvador Camacho Roldan			
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X	Almuerzos		No de servicios:	68

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

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

12 18

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.O	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	no cuenta con área identificada.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Se observa nevera con la puerta que no cierra herméticamente.
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	N.A	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		8,15	Bueno
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		semana 1 menú 3.

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita de verificación de servicio.
- Se realiza toma de muestra.
- Se realiza gramaje cumpliendo con peso servido.
- las áreas se encuentran limpias y ordenadas.
- El personal manipulador porta dotación completa y correctamente.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Jenys Molina	Maria Del Bautista
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Maria Del B.
Documento: 43617281	Documento: 66718664
Cargo: Prof. de apoyo	Cargo: MA
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
	Elba
Nombre:	Nombre: Elba Zamudio
Documento:	Documento: 23.827.157
Cargo:	Cargo: M. P

123 20

4950

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozal		
Fecha de la visita:	29/01/2025	Institución educativa:		Salvador Camacho Roldan			
Operador:	U.T. PAE CASANARE 2024	Sede educativa:		Salvador Camacho Roldan			
Contrato de prestación de servicios No:	1446 DE 2024	Tipo de Complemento:		RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	68
				X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	- Goulash de pollo - Arroz con fideos - Pure de papa - Jugo de piña - Colada de avena - Agua potable.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Elsa Zamudio
Documento: 43.617.281	Documento: 23827.157
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Manipuladora A

124 21

7937

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN: 03

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO — CÓDIGO: FO-A7-V80-03 — VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Nunchía		
Fecha de la visita:	29/01/2025	Nivel de escolaridad a verificar:	Secundaria	Institución educativa:	Salvador Camacho Roldan	Sede educativa:	Salvador Camacho Roldan
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024	No Servicios:	68	Tipo de Complemento:	Almuerzo: — Residencias escolares: X

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	Muestra 1 Peso/volumen	Muestra 2 Peso/volumen	Muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Goulash de pollo	Goulash de pollo	C		130	131	149	136	130g	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Arroz con fideos	Arroz con fideos	C		115	123	118	118.6	113g	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Puré de papa	puré de papa	C		127	112	113	117	110g	C		C		C		C		C		—	—	—		—	—	—	—	—	C	
Jugo de piña	Jugo de piña	C		214	225	208	215.6	200cc	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
colada de avena	colada de avena	C		150	165	164	159.6	150cc	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Agua potable	Agua potable	C		224	219	217	220	200cc	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Se realizo gramaje cumpliendo con peso esperado. cumple con los componentes correspondientes del dia.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Lenys Molina	x Delia Bodi[illegible]	x [illegible]
Nombre: Lenys Molina	Nombre: x Delia	Nombre: x Elsa Fonseca
Documento: 43 617 281	Documento: x 66718664	Documento: x 23.827.157
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: x MA.	Cargo: x MPA

125

22

Educación	Gobernación de Casanare	Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-09 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO X / RURAL	
SEDE	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	FECHA DE VISITA		29-01-2025	HORA INICIO:	11:20 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	02:20 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: Se observa caneca para la recolección de residuos pero , la tapa en mal estado.

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 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



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



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	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	

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 21	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.			
CUMPLE		NO CUMPLE	x
Observaciones: Se observa nevera con la puerta que no cierra herméticamente			



FOTOGRAFÍA No. 22	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS

PROTEICO – GOULASH DE POLLO



FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1		
CUMPLE		NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3		
CUMPLE		NO CUMPLE	

CEREAL – ARROZ CON FIDEO



FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1		
CUMPLE		NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3		
CUMPLE		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 | 11-06-23 | Vst. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

RPT – PURE DE PAPA



FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

FRUTA – JUGO DE PIÑA



FOTOGRAFIA No. 10	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 11	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 12	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

CEREAL - COLADA DE AVENA



FOTOGRAFIA No. 13	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 14	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 15	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

AGUA POTABLE



FOTOGRAFIA No. 16	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 17	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 18	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

4956

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	San Luis de Palenque		
Fecha de la visita:	03	02	2025	Hora inicio:	1:30PM	Institución educativa:	Francisco Jucci		
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	2:40PM	Sede educativa:	Francisco Jucci		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	73
						X			

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

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

130

4957

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	N.A	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.A	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con publicacion de Producto no conforme.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	NO	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Se observa congelador en area de almacenamiento en funcionar.
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

(31)

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	No realizan entrega completa según listado.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			%
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	866 < 69% Cero

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 2 menu 6

Observaciones generales de la visita

Se realiza verificación de materia prima cumpliendo con la separación de los productos en diferentes canastillas, sin presencia de hongos ni mohos.
- El personal manipulador cuenta con su dotación completa
- Se verifica los componentes de la cena completos y en buen estado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Deniys Molina	Nombre: Deisy Urbano
Documento: 43 612 281	Documento: 47428979
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

4959

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	San Luis de Palenque				
Fecha de la visita:	03 02 2025			Institución educativa:	Francisco Lucea				
Operador:	CULTIVOS INTEGRALES CASANARE 2024			Sede educativa:	Francisco Lucea				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	73	No de manipuladoras:	3	No de días de prestación:	7	
	X								

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	1	1	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	1	1	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1L	2L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1 Kg	3	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	3	3	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	7	0	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	7	21	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	7	0	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	3	0	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	3	3	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	84	50	N.C
Porcentaje de cumplimiento:				76.4 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Realizan entrega de elementos de aseo para 7 días del 3 al 9 de febrero.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Leyys Molina	Nombre: x Deisy Urbano.
Documento: 46 67 291	Documento: x 47-42-8979
Cargo: prof de apoyo.	Cargo: x economa.

133

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO X	
						RURAL *	
SEDE	FRANCISCO LUCEA	FECHA DE VISITA		03-02-2025	HORA INICIO:	01:30 PM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	02:40 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X	



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

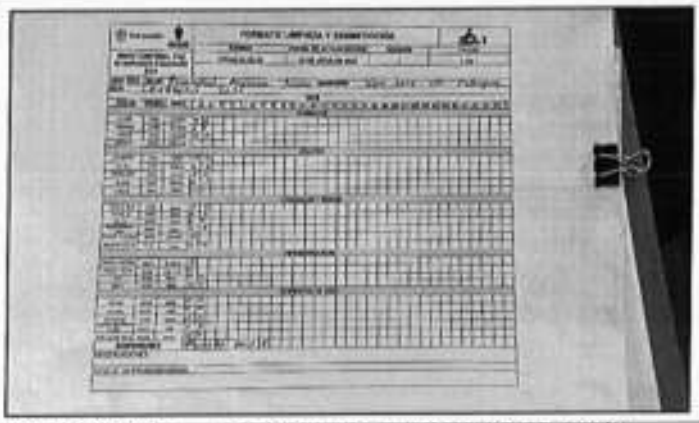


FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	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, ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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	



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 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. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		CUMPLE	X

Observaciones: Se observa congelador en el área de almacenamiento sin funcionar



FOTOGRAFÍA No. 13	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	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14G	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:

4963

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	San Luis de Palenque				
Fecha de la visita:	03	02	2025	Hora inicio:	9:00AM	Institución educativa:	Francisco Lucey				
Operador:	U.T PAE INTERVENTORIAS CASANARE 2024			Hora terminación:	12:00M	Sede educativa:	La Riverita.				
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	X	Almuerzos		No de servicios:	13

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

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

139

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	0	Se observa huevos y carnes almacenados en cavas de icopor, no cuenta con equipo de refrigeración.
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Se observa nevera fuera de servicio y estufa presenta problemas de encendido
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	4965
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0	No cuenta con ficha tecnica publicada
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	No se observa publicado el ciclo del menú.
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					**Porcentaje de Cumplimiento:**				%
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	78	<69% Aceptable

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 1 menu 3

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica en la sede educativa La Riverita del municipio de San Luis de Palenque:
- Se procede verificar la materia prima la cual se encuentra en buen estado
- Las proteinas y lacteos son conservados en cavas de icopor debido que no cuentan con equipo de refrigeración ni congelación.
- se observa la manipuladora con su atuendo completo y en buen estado
- Las áreas de preparación y servido se evidencian limpias y ordenadas
- Cumple con los componentes correspondientes del dia.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Heuys Molina	Nombre: x Edilia Tumay Rios
Documento: 43617281	Documento: x 24.191 693
Cargo: PAT de Apoyo.	Cargo: x Ecomoma
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	LA RIVERITA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA RIVERITA	FECHA DE VISITA		3-02-2025	HORA INICIO:	09:00 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:00 M	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se observa ventana en área de preparación y consumo sin protección, separación entre techo y pared



FOTOGRAFÍA No. 3	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: Se observa ventana en área de preparación y consumo sin protección, separación entre techo y pared



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	CONTROL DE PLAGAS		
Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Se evidencia murciélagos en el área de preparación y consumo			



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores			
CUMPLE		NO CUMPLE	x
Observaciones: Se evidencia murciélagos en el área de preparación y consumo			



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente..			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No 22: Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 9	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		CUMPLE	X
Observaciones: Se observa lácteos y carne almacenadas en cavas de Icoopor , no cuentan con equipos de refrigeración			



FOTOGRAFÍA No. 10	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		CUMPLE	X
Observaciones: Se observa lácteos y carne almacenadas en cavas de Icoopor , no cuentan con equipos de refrigeración			



FOTOGRAFÍA No. 11	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		NO CUMPLE	X

Observaciones: Observaciones: Se observa lácteos y carne almacenadas en cavas de iccopor , no cuentan con equipos de refrigeración



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	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	X

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	ALMACENAMIENTO

Ítem No 36 Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: se observa nevera y congelador fuera de servicio, estufa presenta problemas de encendido

11969

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Monì			
Fecha de la visita:	05	02	2025	Hora Inicio: 8:00AM	Institución educativa:	Camilo Torres Restrepo			
Operador:	UT PAE INTEGRADOS CASANARE 2024			Hora terminación: 9:30AM	Sede educativa:	Santa Helena del Casiva.			
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	15	
					X				

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

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

1/3

4970

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	1	Tanque nivel
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 4/02/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No tiene señalizado o identificado area de producto no conforme
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	se observan hervores sin funcionar.
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No cuenta con vasos, cucharas suficiente para el servicio.

1/4

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	4977
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	No realizan entrega total de los elementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	81.8	* Aceptable

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	semana 2 menú 8

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica en la I.E Camilo Torres Restrepo sede Santa Helena del Cusiva, se evidencia manipuladora con dotación, la materia prima en buen estado y cuenta con la totalidad segun el numero de beneficiario.
Las areas se encuentran limpias y ordenadas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Jenys Molina	* Natividad ortega
Nombre: Jenys Molina	Nombre* Natividad ortega
Documento: 43612281	Documento* 33645212
Cargo: prof. Apoyo.	Cargo: * Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

145

4972

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Hato			
Fecha de la visita:	03/02/2025		Institución educativa:	Camilo Torres Restrepo				
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024		Sede educativa:	Santa Helena Casiva				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	15	No de manipuladoras:	1	No de dias de prestación:	7
	X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	1	1	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	1	1	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	7	1	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	7	21	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	7	0	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	1	1	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	1	1	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	28	50	C
	Porcentaje de cumplimiento:			88 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

31/02/2025

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Reuys Molina	Nombre: Natividad ortega
Documento:	Documento: 33645214
Cargo:	Cargo: manipuladora

146

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-F-08 11-09-23 Ver. 3

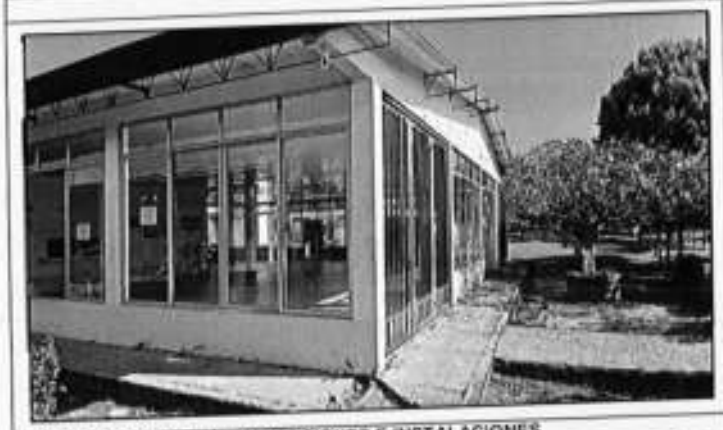
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMILO TORRES RESTREPO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA HELENA DEL CUSIVA	FECHA DE VISITA		05-02-2025	HORA INICIO:	08:00 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:30 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



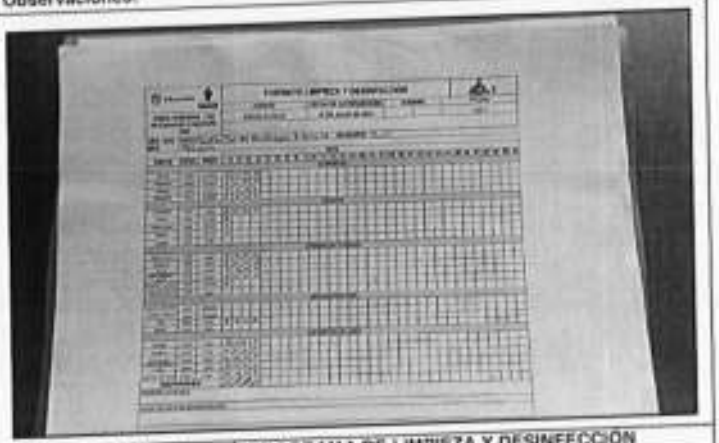
FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Item No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



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



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Item 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	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Item No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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	



JORGE P. MONTAÑEZ CRISTANCHO.

Certifica a:

FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 23 El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		CUMPLE	X

Observaciones: Se observa nevera sin funcionar



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE		CUMPLE	X

Observaciones: No cuenta con vasos y cucharas suficientes



FOTOGRAFÍA No. 11	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	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 12	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			

4976

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Pioní		
Fecha de la visita:	05	02	2025	Hora inicio:	11:15AM	Institución educativa:	Jesus Bernal Bonzon		
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	1:35pm	Sede educativa:	Mundonuevo		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	7
						X			

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e Instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 23/08/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipiente en el interior del servicio.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	No se evidencia publicación del protocolo de aceite.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

150

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 27/01/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N/O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No se encuentra identificada área
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	N/O	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N/O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N/O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					**Porcentaje de Cumplimiento:**	91,7 = Bueno		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)							**OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)**
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		**Calificación**					
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X		
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X		
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X		
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		semana 2 menu 8	

Observaciones generales de la visita

Se realiza verificación de prestación de servicio en la Sede Mundonuevo del municipio de Moni con el fin de que se cumpla con el menú y gramaje establecido.
- Se Verifica calidad de materia primas dando cumplimiento
- Se realiza gramaje cumpliendo con lo establecido.
- Personal manipulador en completo se detecion.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Luys Molina	X Diana Cendales
Nombre: Luys Molina	Nombre: X Diana Celia
Documento: 4361281	Documento: X 1179666845
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: X Economia
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

152

4979

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Yopal		
Fecha de la visita:	05/02/2025	Institución educativa:	Jesus Primal Pimón Mundo Nuevo				
Operador:	UNION TEMPORAL INTERANDINOS 2024	Sede educativa:					
Contrato de pretación de servicios No:	1446 DE 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	7	
			X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 8	Frijoles sudado con cerdo picado - Arroz blanco - Tajadas maduras ensalada chilena repollo tomate y cebolla - Limonada de panela agua.				
Intercambios	Alimento: /				
	Motivo del intercambio: /	Fecha: /	Autorizado por: /		

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

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

Observaciones

Se verifica el requerimiento nutricional y alimentario dando cumplimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jesus Molina	Nombre: * Diana Cleiva
Documento: 4361728	Documento: * 1119668805
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: * Cocinera

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: Mani

Fecha de la visita: 05/02/2025 | Nivel de escolaridad a verificar: Primaria | Institución educativa: Jesus Bernal Pinzón | Sede educativa: Mundonuevo | Tipo de Complemento: Almuerzo | Raciones escolares: x

Operador: U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024 | Contrato de prestación de servicios No.: 1446 DE 2024 | No Servicios: 7

Organolépticas y temperaturas:

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: Muestra 1 Peso/volumen	Muestra 2 Peso/volumen	Muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Frijoles sudados con cerdo picado	Frijoles sudado con cerdo picado	C		109	135	183	142	100	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
Arroz blanco	Arroz blanco	C		114	145	102	119	90	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
Tajadas maduras	Tajadas maduras	C		110	97	110	105	85	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
Ensalada chilena repollo tomate cebolla cilantro	ensalada chilena repollo cebolla y cilantro	C		65	80	67	70	65	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
Limonada de panela	Limonada de panela	C		243	220	200	221	200	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
Agua Potable	Agua potable.	C		207	208	203	206	200	C		C		C		C		C		—	-	—	—	—	—	—	—	—	—	C
																												Porcentaje de cumplimiento:	100 %

INDICACIÓN: Marque preparación que cumplen criterios de verificación y preparaciones / No de preparaciones verificadas

Observaciones:
Se verifica gramaje dando cumplimiento el menu 8 en cantidad esperada.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
x Lenys Molina	x Diana Mendivelso	
Nombre: Lenys Molina	Nombre: x Dianacleliu	Nombre:
Documento: 43617281	Documento: x 1119666895	Documento:
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: x Economa	Cargo:

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZON	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MUNDONUEVO	FECHA DE VISITA		05-02-2025	HORA INICIO:	11:15 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	01:35 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	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, ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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	



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación | 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 11-06-22 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	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	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-F-08 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS

PROTEICO Y LEGUMINOSA- FRIJOLES SUDADO CON CERDO



FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
CUMPLE	X		NO CUMPLE		

CEREAL- ARROZ BLANCO



FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE	X		NO CUMPLE		

RTP-TAJADA DE PLATANO



FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE	X		NO CUMPLE		

VERDURAS – ENSALADA CHILENA

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFIA No. 10	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 11	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 12	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		

AGUA POTABLE



FOTOGRAFIA No. 10	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 11	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 12	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Gavilotas	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Maní	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Gavilotas	FECHA VISITA: 05/02/2025			HORA INICIO:	14:35	
OPERADOR:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO No: 1446/24	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	14:57	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(X)	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Amparo Blanco Quintero	40417601	Rectora I.E Gavilotas	322-7026633
2	Jenys Molina Chaperena	43.617.281	Prof. de Apoyo	311 2229092
3	Angel Yead Alvarado Patiño	74158298	Docente (CGRIC)	3132465516
4	Edwin Julian Medina Baez	1054234279	Docente (CGRIC)	3149134424
5	Jarith Yuxleny Montes Carranza	23.726.233	Docente (C.Res)	3204934963
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar prestación del servicio de alimentos en la I.E Gavilotas del municipio de Maní.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 14:35 horas se realiza reunión con la Lic. Yuleidi Amparo Blanco - Rectora de la I.E Gavilotas, donde manifiesta que el servicio de alimentación escolar PAE; debido que hay muros que se mueven si se les aplica fuerza, demostrando deficiencia constructiva en esta área. el movimiento de este muro puede poner en riesgo a la población - Radican oficio (informe) 12 noviembre 2024 Oficina del Riesgo de desastre departamental.
- Por medio de equipo de trabajo de la I.E hicieron acercamiento con la alcaldía municipal de Maní para recursos, sin embargo Lic. Amparo manifestó que para el 16 febrero se proyecta dar inicio al servicio de residencia escolar.

Correo Electrónico: interventoriacasanare@outlook.com

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Yulaidy Blanco
CEDULA: 1.120.417.681

FIRMA:
NOMBRE: Jairys Moreno
CEDULA: 1.123.617.281

FIRMA:
NOMBRE: Angel Yecid Alvarado Patiño
CEDULA: 7.168.298

FIRMA:
NOMBRE: Edwin Julian Medina
CEDULA: 1.015.442.894

FIRMA: Yoith Montes C.
NOMBRE: Yoith Montes C.
CEDULA: 23.726.233

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Educación · Gobernación de Casanare · Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO / RURAL X	
SEDE	GAVIOTAS	FECHA DE VISITA		05-02-2025	HORA INICIO:	14:35 PM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	14:57 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	Seguimiento a la no prestación de servicio en la I.E Gaviotas



FOTOGRAFÍA No. 2	Seguimiento a la no prestación de servicio en la I.E Gaviotas



FOTOGRAFÍA No. 3	Socialización de la rectora a la interventoria por la no prestación de servicio



FOTOGRAFÍA No. 4	Pared que presenta problema

4939

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Maní			
Fecha de la visita:	07	02	2025	Hora inicio: 9:00AM	Institución educativa:	San Jose de la Payatea			
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE			Hora terminación: 1:30PM	Sede educativa:	San Jose de la Payatea			
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	22	
					X				

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Se observa ventana ubicada en la cocina con área de cocinar sin protección.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Compartido
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.A	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	NA	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 14/09/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipiente en el interior del servicio.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	No cuenta con protocolo de aceite usado publicado
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

163

4990

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuenta con dotación el personal manipulador.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	0	Se evidencia fruta en mal estado,
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con publicacion del PNC
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Presenta problemas en los quemadores.
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No cuenta con tapas plasticas para calderos suficientes y los platos de seco en mal estado

164

4991

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0	La ficha tecnica no se encuentra publicada
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	El ciclo del menu no se encuentra publicado.

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		6817 x Deficiente	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

Califique según nivel de cumplimiento: Si (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		Semana 2 menu 10

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de verificación de Prestación del servicio en la I.E San Jose la Poyata en el municipio de Moñitos
- Se realiza verificación de materia prima
- Verificación de gramaje
- La manipuladora manifiesta recibir completa la materia prima.
-

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yenys Molina	Nombre: Luz Marina Aldana
Documento: 43 617 281	Documento: 40 396 418 Caucasia
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: Economa interna
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

165

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Pisa						
Fecha de la visita:	07/02/2025	Nivel de escolaridad a verificar:	Primaria	Institución educativa:	San Jose de la Payata	Sede educativa:	San Jose de la Payata	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Restaurante escolares:	X
Operador:	U.T PAE INTEGRADOS CASANARE 2024	Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			No Servicios:	22				

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1 Peso/volumen	muestra 2 Peso/volumen	muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Huevos Pericos	Huevos Pericos	C		51	90		70	50	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Arvejas guisadas	Arvejas guisadas	C		110	105		107	50	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Arroz blanco	Arroz blanco	C		101	86		93	90		NC	C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-		NC
Plátano maduro cocido	Plátano maduro cocido	C		89	88		88	85	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Ensalada repollo, zanahoria rayada tomate	Ensalada repollo zanahoria rayada, tomate	C		46	61		53	65		NC	C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-		NC
Jugo tomate árbol	Jugo de tomate de árbol	C		270	346		308	200	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Agua potable	Agua potable	C		212	211		211	200	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	

Porcentaje de cumplimiento: 71 %

Validación de las preparaciones que cumplen criterios de calidad e higienicidad / No de preparaciones verificadas

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Luz Marina Adame	Nombre:
Documento: 43 617 281	Documento: 40.396.414	Documento:
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: economa.	Cargo:

Alimentos Aprender

50

4993

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Maní			
Fecha de la visita:	07022025	Institución educativa:	San Jose de la Poyata				
Operador:	U.T CASANARE INTEGRADOS 2024	Sede educativa:	San Jose de la Poyata				
Contrato de pretación de servicios No:	1446 DE 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES: X	ALMUERZOS:	No de servicios:	22	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 10	Hervido Pericos – Arvejas guisadas – Arroz blanco – Platano maduro cocido – Ensalada repollo, zanahoria rallada – Jugo tomate de arbol – Agua potable.					
Intercambios	Alimento:	/				
	Motivo del intercambio:	/	Fecha:	/	Autorizado por:	/

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

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yenys Molina	Nombre: Luz M.
Documento: 43617281	Documento: 40396418
Cargo: PAI APOYO.	Cargo: economa

167

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JOSE DE LA POYATA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN JOSE DE LA POYATA	FECHA DE VISITA		07-02-2025	HORA INICIO:	09:00 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	01:30 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



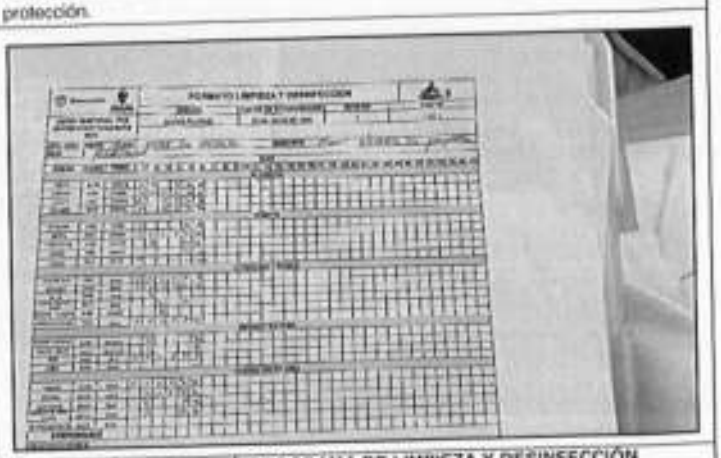
FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Se observa ventana ubicada en la cocina con área de consumo sin protección.			



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



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
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-09 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5 | **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, ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: No cuenta con recipiente en el interior del servicio



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones Se observa piña en mal estado



FOTOGRAFÍA No. 9 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No cuenta con dotación el personal manipulador



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones



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

Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		CUMPLE	X

Observaciones: Presenta problemas en los quemadores

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

FO-AT-F-08 | 11-06-23 | Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS

PROTEICO LACTEA-HUEVOS PERICOS



FOTOGRAFÍA No. 11	Muestra 11		
CUMPLE	x	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	Muestra 2		
CUMPLE	x	NO CUMPLE	

LEGUMINOSA- ARVEJA GUISADA



FOTOGRAFÍA No. 1	Muestra 13		
CUMPLE	x	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	Muestra 2		
CUMPLE	x	NO CUMPLE	

CEREAL – ARROZ BLANCO



FOTOGRAFÍA No. 15	Muestra 1		
CUMPLE	x	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	Muestra 2		
CUMPLE		NO CUMPLE	x

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 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENUS

RPT- PLÁTANO MADURO





FOTOGRAFÍA No. 11	Muestra 17			FOTOGRAFÍA No. 18	Muestra 2		
CUMPLE	x	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	

VERDURA- REPOLLO, ZANAHORIA RAYADA Y TOMATE





FOTOGRAFÍA No. 19	Muestra 13			FOTOGRAFÍA No. 20	Muestra 2		
CUMPLE		NO CUMPLE	x	CUMPLE		NO CUMPLE	x

FRUTA- JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL





FOTOGRAFÍA No. 21	Muestra 1			FOTOGRAFÍA No. 22	Muestra 2		
CUMPLE	x	NO CUMPLE		CUMPLE	x	NO CUMPLE	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS							
AGUA POTABLE							
							
FOTOGRAFÍA No. 11	Muestra 23			FOTOGRAFÍA No. 24	Muestra 2		
CUMPLE	x	NO CUMPLE		CUMPLE	x	NO CUMPLE	

4999

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Orocue	
Fecha de la visita:	10 / 02 / 2025	Hora inicio: 5:00PM	Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento	
Operador:	UT PAE INTERNADOS CASANARE	Hora terminación: 7:00PM	Sede educativa:	Masculino	
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	X	Almuerzos / No de servicios: 20

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

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

5000

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, piricipios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	estufa requiere mantenimiento
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	

124

5001

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 96,7 % Muy Bueno

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 3 menu 11

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de verificación del servicio de alimentación de la I.E Luis Carlos Galan Sarmiento-Masculino del municipio de Oroco.
- Se observa personal manipulador con dotacion completa
- Las areas de preparacion y consumo limpias.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Nini Johanna
Documento: 43617281	Documento: 23836196
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Ciudadanía Aprender

185

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Buen Comienzo Aprender

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

FO-AT-F-08 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO X / RURAL	
SEDE	MASCULINO	FECHA DE VISITA		10-02-2025	HORA INICIO:	05:00 PM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 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 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 4	ALMACENAMIENTO

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	

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 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No 7	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	CUMPLE	

Observaciones:

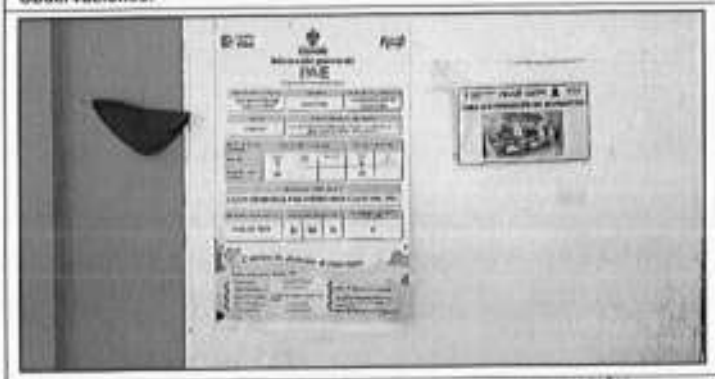


FOTOGRAFÍA No. 8	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		CUMPLE	X

Observaciones: Estufa requiere mantenimiento



FOTOGRAFÍA No 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE	X	CUMPLE	

Observaciones:

5004

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Hora inicio:	10:00AM	Municipio:	Orocue		
Fecha de la visita:	10	02	2025			Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento		
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE			Hora terminación:	11:30AM	Sede educativa:	Luis Carlos Galan - Femenino		
Contrato de prestación de servicios No.	1446			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	X	Almuerzos	No de servicios: 21

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.A	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	1	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 30/08/2024	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipiente en el interior del servicio.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

178

5005

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 27/01/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	N.O	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	N.O	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

5006

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tènica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de Implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	96,8 = Muy Bueno

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 3 Menu 11

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificacion de servicio de alimentacion en la I.E Luis Carlos Galon Zoimiento - Femenino, con el acompañamiento de la Profesional Ing Zulma Duarte SED.
Se verifica la muestra patron con el fin de endocar cantidad y calidad correspondiente a la Semana.
- Personal manipulador con dotacion completa.
- Areas limpias y ordenadas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Gladys Rivero Martinez
Documento: 43 611 281	Documento: 23183891
Cargo: Prof. Apoyo.	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento: 51978336	Documento:
Cargo: PROF APOYO SED	Cargo:

180

5007

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 11-05-23 Vol. 3

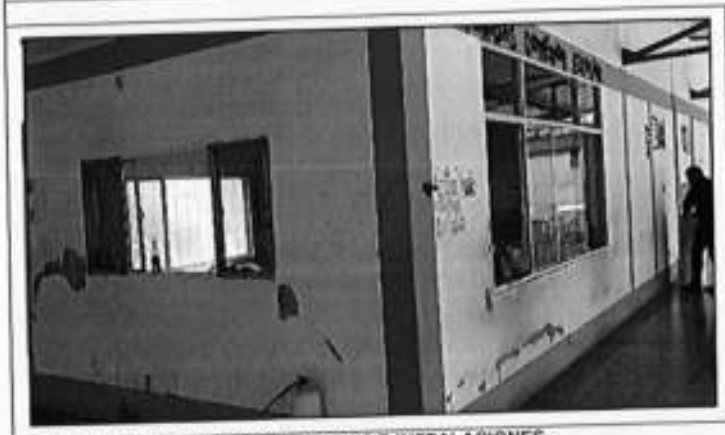
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO X	
SEDE	FEMENINO	FECHA DE VISITA		10-02-2025	HORA INICIO:	RURAL	10:00 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN		11:50 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 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento

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 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

131

5008

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	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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	



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación — 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 11-06-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Item 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. 12	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

5010

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Orocue			
Fecha de la visita:	11	02	2025	Hora inicio: 11:00AM	Institución educativa:	C.E Minulindo			
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARES 2024			Hora terminación: 12:25pm	Sede educativa:	C.E Minulindo			
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	18	
					X				

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Se observo puerta ventana en area de preparacion con proteccion de tela rasha.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	compartido
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.A	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 12/09/2024	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipiente en el interior del servicio
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

184

5011

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10/02/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación fisica, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	estufa presenta fuga de gas en el quemador.
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

185

5012

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	90,6 % Bueno

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana	SI		NO	X	Semana 3 menu 12

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de prestación de servicio en la I.E Miralindo.
- Se observa manipuladora con detenir
- Materia prima en buen estado conforme al menú del dia.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Luz Meli Arrieta
Documento: 43617261	Documento: 1772400897
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Economia
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

186

5013

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO / RURAL X	
SEDE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	FECHA DE VISITA		11-02-2025	HORA INICIO:	01:30 PM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	02:40 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones Se observa puerta ventana en área de preparación con protección deteriorada.

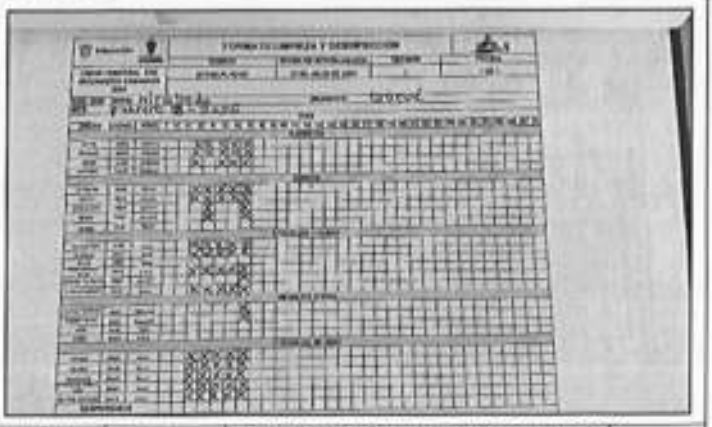


FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

187

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 | 11-06-03 | Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	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	

5015

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	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. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE	X	CUMPLE	

Observaciones: Estufa presenta fuga de gas en el quemador

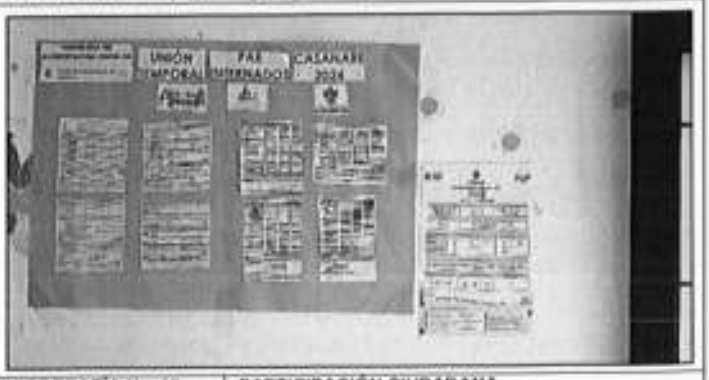


FOTOGRAFÍA No. 15	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

184

5016

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Orocue			
Fecha de la visita:	11	02	2025	Hora inicio: 6:45AM	Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento			
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación: 9:00AM	Sede educativa:	Campoalegre			
Contrato de prestación de servicios No.	1446			Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X	Almuerzo	No de servicios:	7	

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	compartido
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.O	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 12/09/2024	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	El servicio de alimentos no cuenta con recipiente en el interior del servicio.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	El protocolo no lo tiene publicado
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

190

5017

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 11/02/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	NO cuenta con aviso en el area PNC.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Neveras sin funcionar.
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

191

5019

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	No cuenta con publicación del ciclo del menú.

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		84.8	* Aceptable
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		semana 3 menú 12.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificacion de prestacion de servicio en la sede campoalegre del municipio de Ovejas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lewys Molina	Nombre: Ruby Gonzalez. Paez.
Documento: 9361781	Documento: 1007678241
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

192

5079

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocue		
Fecha de la visita:	1 1 0 2 2 0 2 5	Institución educativa:		Luis Carlos Galán Sarmiento			
Operador:	U.T PAE	Sede educativa:		Campoalegre.			
Contrato de pretación de servicios No:	1446 DE 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	7	
			X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 12 Desayuno	Colada de avena - Huevos pericos - Arepuelas - mandarina					
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Cumple con el requerimiento nutricional

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lumys Molina	Nombre: Ruby Gonzalez.
Documento: 93 017 281	Documento: 1007 618 241
Cargo: Prof. Apoyo.	Cargo: Economa

193

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio:

Fecha de la visita: 11/02/2025 — Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 2 — Institución educativa: Luis Carlos Galán Sarmiento — Sede educativa: Comedor — Tipo de Complemento: — Almuerzo: — Residentes nocturnos: X

Observador: U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024 — Contrato de prestación de servicios No.: 1446 DE 2024 — No Servicios: 7

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen	muestra 2 Peso/volumen	muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Colado de Avena	Colado de Avena	C		276	253	250	259	200	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Huevos Pericos	Huevos Pericos	C		71	82	64	72	60	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Mondongo	Mondongo	C		121	114	120	118	100	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Agua potable	Agua potable	C		342	342	342	342	200	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Arepuelas	Arepuelas	C		53	51	62	55	21	C		C	C	C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Se realiza verificacion de gramaje comprendo con el gramaje y menu del dia

Menu 12 Tiempo desayuno

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Jeluys Molina	Nombre: Ruby Gonzalez Paez	Nombre:
Documento: 4961281	Documento: 1007678241	Documento:
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: economa	Cargo:

5021

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO RURAL X	
SEDE	CAMPOALEGRE	FECHA DE VISITA		11-02-2025	HORA INICIO:	06:45 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA 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:

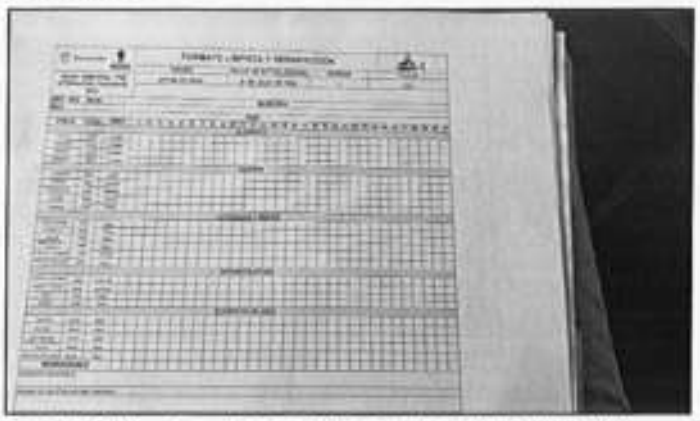


FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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-P-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5 | **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, ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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	



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación — Gobernación de Casanare — Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-68 11-05-23 Ver. 3

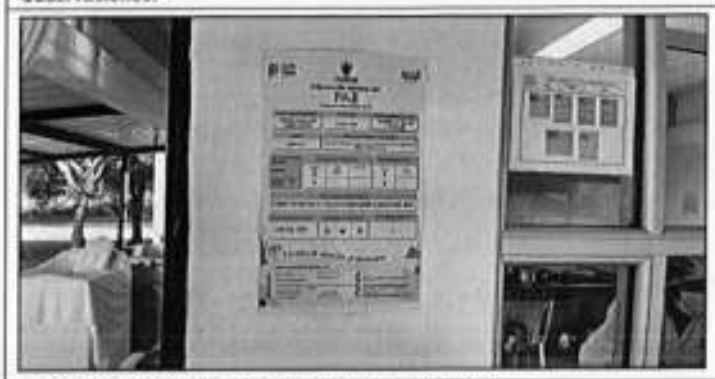
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Nevera sin funcionar			



FOTOGRAFÍA No. 13	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	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
CUMPLE		NO CUMPLE	x
Observaciones: No cuenta con publicación del menú			

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS

BEBIDA LACTEA-COLADA DE AVENA



FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
CUMPLE	X	NO CUMPLE			

ALIMENTO PROTEICO-HUEVOS PERICOS



FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE	X	NO CUMPLE			

FRUTA – MANDARINA



FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE	X	NO CUMPLE			

CEREAL – AREPUELAS



FOTOGRAFIA No. 10	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 11	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 12	MUESTRA 3

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-06-21 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

AGUA POTABLE



FOTOGRAFIA No. 10	MUESTRA 1
CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 11	MUESTRA 2
X	



FOTOGRAFIA No. 12	MUESTRA 3
NO CUMPLE	

5026

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	17	02	2025	Hora Inicio:	9:20AM	Institución educativa:	Luis María Jimenez		
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	11:35AM	Sede educativa:	Luis María Jimenez		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	X	Almuerzos	No de servicios: 67

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.O	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.D	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 23-08-2024	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	N.O	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

20

5027

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 17-02/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	35023
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

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

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)							
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		**Calificación**				**OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)**	
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X		
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X		
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X		
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 4 menú 16	

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita tecnica de verificación de ciclo de la IE Luis Mario Jimenez
Se observa personal manipulador con dotacion completa.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenys Molina	Nombre: * Luz Marina Rojo
Documento: 43617281	Documento: * 51936160
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: * Manipuladora.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

5029

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-06 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO / RURAL X	
SEDE	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	FECHA DE VISITA		17-02-2025	HORA INICIO:	09:20 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:35 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	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	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

203

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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	



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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:

5031

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

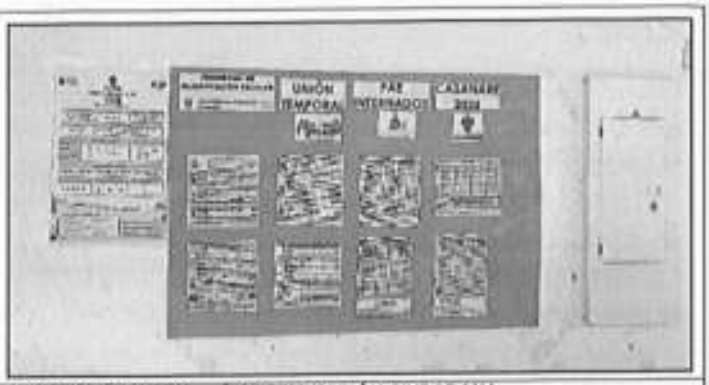
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-06 11-06-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11 .	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Item No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 12	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Item No 39: El comedor escolar cuenta con puplicación 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	CUMPLE	
Observaciones:			

20

5032

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Orocue	
Fecha de la visita:	18 02 2025	Hora inicio: 9:50AM	Institución educativa:	El Alganobo	
Operador:	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	Hora terminación:	Sede educativa:	El Alganobo	
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X	Almuerzos	No de servicios: 24

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

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

5033

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 17/02/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No se encuentra identificada el área.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No cuenta con menaje suficiente.

207

5034

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0	La ficha tecnica no se encuentra publicada
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	NO se encuentra publicado el ciclo del menu.

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	87.8 = Bueno

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		Semana 4 menu 17

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificacion del servicio en la I.E.G Educativa El Algarrobo.
- Se verifica materia prima, condiciones de almacenamiento.
- Se realiza toma de muestra
- Las áreas se encuentran limpias y ordenadas
- Se realiza verificación de gramaje. cumpliendo con el menú del día y peso especificado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Leuys Molina	Nombre: Laudy Emiliani Nme. Beinal
Documento: 43 617 281	Documento: 1073239014
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

206

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03
CODIGO: FO-AT-VRI-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: Orocue

Fecha de la visita: 18-02-2025 | Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria. | Institución educativa: El Algarabo | Sede educativa: El Algarabo | Tipo de Complemento: Almuerzo | Apoderados escolares: X

Operador: U.T PAE INTEGRADO CASANARE 2024 | Contrato de prestación de servicios No.: 1446 DE 2024 | No Servicios: 24

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento
		Cumple	No cumple	muestra 1 Peso/volumen	muestra 2 Peso/volumen	muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Pechuga sudada	Pechuga sudada	C		61	61	61	61	60	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Arroz con fideo	Arroz con fideo	C		115	142	114	123	113	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Papa criolla	Papa criolla	C		130	165	165	153	110	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Ensalada roja	Ensalada roja	C		70	80	120	90	70	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Jugo de mango	Jugo de mango	C		214	217	224	218	200	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones: Se realiza verificación de gramaje dando cumplimento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Lluys Molina	Nombre: Laudy Emiliani Nieto	Nombre:
Documento: 1216201	Documento: 1073239014	Documento:
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Economa	Cargo:

5036

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Orocue			
Fecha de la visita:	18022025		Institución educativa:	El Algumbo			
Operador:	UT PAE CASANARE 2024		Sede educativa:	El Algumbo			
Contrato de pretación de servicios No:	1446 DE 2024		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	24
				X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 17 Almuerzo	Pechuga sudada - Arroz con fideos - Papa chaleca - Ensalada roja - Jugo de mango.					
Intercambios	Alimento:	/				
	Motivo del intercambio	/	Fecha:	/	Autorizado por:	/

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molli	Nombre: Leidy Neme
Documento: 43612201	Documento: 1093239014
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Economa.

210

5037

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-06-23 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	EL ALGARROBO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL ALGARROBO	FECHA DE VISITA		18-02-2025	HORA INICIO:	09:50 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	01:20 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	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. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 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, ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

211

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

PD-AT-F-08 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 23: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 12	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		CUMPLE	X
Observaciones: No cuenta con menaje suficiente			

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 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS

PROTEICO-PECHUGA SUDADA



FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
CUMPLE	X		NO CUMPLE		





CEREAL- ARROZ CON FIDEOS



FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE	X		NO CUMPLE		





BPT – PAPA CHALECA



FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE	X		NO CUMPLE		





VERDURA – ENSALADA ROJA



FOTOGRAFIA No. 10	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 11	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 12	MUESTRA 3
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	PO-AT-IF-08 11-06-23 Vid. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

FRUTA- JUGO DE MANGO



FOTOGRAFIA No. 13	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 14	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 15	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

5042

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Hato Corozal		
Fecha de la visita:	20	02	2025	Hora inicio:	11:20m	Institución educativa:	Puerto Colombia.		
Operador:	DIT PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	12:45pm	Sede educativa:	Puerto Colombia		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	18
						X			

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	compartido
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.A	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 1-09-2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

5043

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 17-02-2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	licuadora requiere mantenimiento.
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No cuenta con menaje suficiente

217

5044

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		94,1 % Bueno	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 4 menú 19.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica en la I.E Puerto Colombia del municipio de Heiro Gonzal,
- se observa materia prima sin presencia de moho o hongos.
- El personal manipulador cuenta con dotacion completa.
- cumple con los componentes del menú del dia.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luis Molina	Nombre: Claudia Yelitza silva rodriguez
Documento: 43612281	Documento: 1.119.510.415
Cargo: Prof de APOYO.	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

28

5045

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PUERTO COLOMBIA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PUERTO COLOMBIA	FECHA DE VISITA		20-02-2025	HORA INICIO:	11:20 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:45 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	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	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: 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 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 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:

219

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-F-08 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: licuadora requiere mantenimiento

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 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Item 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	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 12	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Item No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones			

5049

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	TOUAMENA		
Fecha de la visita:	26	02	2025	Hora inicio:	1:00PM	Institución educativa:	CRIETT		
Operador:	UNIPAB INTEGRANDO CASANARE 2024			Hora terminación:	2:50PM	Sede educativa:	CRIETT		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	10
						X			

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	NO	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 14/09/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	NO	

5049

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	NO	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NO	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Se observa estufa falta de mantenimiento
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del mensaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

5050

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0	Falta publicar Ficha técnica
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	No se encuentra publicado el ciclo.

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	89 % Aceptable

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 1 menu 3

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita de verificacion de materia del servicio de alimentos de I.E El CRIETT del municipio de Tauramena.
- Se observo frutas en buen estado, correcto almacenado.
- El personal manipulador cuenta con dotacion completa.
- las areas se encuentran limpias y ordenadas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jeimys Molina	Nombre: x Maria del C.
Documento: 43617281	Documento: x 28268878
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: x Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

224

Educación · Gobernación de Casanare · Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CRIETT	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CRIETT	FECHA DE VISITA		26-02-2025	HORA INICIO:	01:00 PM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	02:50 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

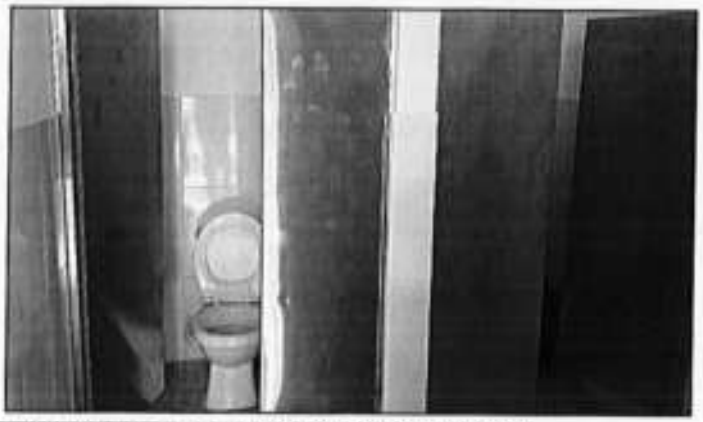


FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación | 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 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.

CUMPLE	X	CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		CUMPLE	X

Observaciones: Se observa estufa falta de mantenimiento

5054

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Sabanalarga				
Fecha de la visita:	26	02	2025	Hora inicio:	4:40AM	Institución educativa:	Manuel Elkin Patarroyo				
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	11:30AM	Sede educativa:	Manuel Elkin Patarroyo				
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos		No de servicios:	44	
						X					

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	NO	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 14/09/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

228

5055

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

5056

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Semana 1 menú 3

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificacion de prestacion de servicio en la IE Manuel Elkin Patarroyo del municipio de Barbosa Santander.
- Se observa personal manipulador con la dotacion.
-

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Alexys Molina	Nombre: Martha Rocio Albarracin
Documento: 93615281	Documento: 24130358
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

5057

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Sabanalarga			
Fecha de la visita:	26 02 2025	Institución educativa:	Manuel Elkin Patarroyo				
Operador:	U.T PAE INTEGRADOS CASANARE 2024	Sede educativa:	Manuel Elkin Patarroyo				
Contrato de pretación de servicios No:	1446 DE 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	44	
			X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 3 Desayuno	Huevos fritos - Cafe con leche - Arepa con queso - Papaya.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		86.6 %

Observaciones

Se realiza requerimiento alimentario y nutricional.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luyis Molina	Nombre: Martha Rocio Albarracin
Documento: 4366281	Documento: 24130358
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Economa

5058

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE — Municipio:

Fecha de la visita: 26-02-2025 — Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria. — Institución educativa: Manuel Elkin Patarroyo — Sede educativa: Manuel Elkin Patarroyo — Tipo de Complemento: — Almuerzo — Residencias escolares: X

Operador: U.T RAC INTERNADOS CASANARE 2024 — Contrato de prestación de servicios No.: 1446 DE 2024 — No Servicios:

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: MUESTRA 1 Peso/volumen	MUESTRA 2 Peso/volumen	MUESTRA 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Huevo a Fritos	Huevos Fritos	C		88	86	84	86	100		NC	C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—		NC
Café con leche	café con leche	C		217	261	243	240	220	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Arepa con queso	Arepa con queso	C		105	113	87	101	110		NC	C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—		NC
Patacon	Patacon	C		71	72	67	70	100		NC	C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—		NC

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

Porcentaje de cumplimiento: 25 %

Observaciones:

Se realiza verificación de gramaje. dando incumplimiento en el peso esperado con un 25% de cumplimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Lelmys Molina	Nombre: Martha Rocio Albarracin	
Documento: 4361281	Documento: 24130358	Nombre:
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Economa	Documento:
		Cargo:

25

5059

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

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	MANUEL ELKIN PATARROYO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SABANALARGA	URBANO / RURAL X	
SEDE	MANUEL ELKIN PATARROYO	FECHA DE VISITA		26-02-2025	HORA INICIO:	04:40 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X	



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



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			
CUMPLE	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	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 5	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, ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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:

5061

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-09 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 35: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.			
CUMPLE	x	CUMPLE	
Observaciones:			

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS

PROTEÍNA- HUEVO FRITO







FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
CUMPLE			NO CUMPLE		X

LÁCTEO- CAFÉ CON LECHE







FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

FRUTA – PAPAYA

235

5062

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 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE		NO CUMPLE		X	

CEREAL – AREPUELAS



FOTOGRAFIA No. 10	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 11	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 12	MUESTRA 3
CUMPLE		NO CUMPLE		X	

ANEXO 38

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 1 al 28 de febrero de 2025, contrato N°. INTERNO 1402 DE 2024

3089

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 01 DE ENERO AL 29 DE FEBRERO 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	2	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

ANEXO 38.1

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 1 al 28 de febrero de 2025, contrato N°. INTERNO 1402 de 2024

5066

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

5067

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 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025

YOPAL - CASANARE
2025

TABLA DE CONTENIDO

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

5069

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 20 de enero al 28 de febrero de 2025, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias escolares, (Desayuno, almuerzo y cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús 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 once (11) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 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	Edificación e instalaciones
II	Plan de saneamiento (Programa de limpieza y desinfección)
III	Control de plagas
IV	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos
V	Abastecimiento de agua
VI	Personal dinamizador auxiliar de alimentos
VII	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima
VIII	Almacenamiento
IX	Preparación, ensamble y distribución.
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)

Condiciones higiénico sanitarias	
Edificación e instalaciones	
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen estado de mantenimiento
2	La instalación está diseñada y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
3	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
4	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.
5	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.
6	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	
7	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
8	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	
9	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.
10	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.
11	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	
12	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.
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada: _____
Dinamizador auxiliar de alimentos	
14	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
15	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.
16	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	
17	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techos, estibas, canastillas)
18	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.
19	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 y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).
20	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.
Almacenamiento	
21	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.
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
23	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.
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
25	Se lleva control de primeros en vencer, primeros en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de la materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indígenas.
26	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
27	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
28	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.
29	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.
30	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.
31	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
32	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.
33	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y presenta buen estado.
Participación ciudadana	
34	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)
35	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
36	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.
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
5	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuenta con documento soporte de aprobación.
6	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.
7	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
12	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
13	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 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 20 de enero al 28 de febrero de 2025 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Murewon Wayuri	Murewon Wayuri	21/02/2025	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 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Lisa Maneni	Lisa Maneni	21/02/2025	89.2	Bueno
2	Hatocorozal	Murewon Wayuri	Murewon Wayuri	21/02/2025	85.2	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 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

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 a campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena caño mochuelo en el periodo comprendido entre el 20 de enero al 28 de febrero de 2025: sedes Lisa Maneni Y Murewon Wayuri

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

La edificación debe estar diseñada y construida de manera que protejan los ambientes de producción e impidan la entrada de polvo, lluvia, suciedad u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos, EL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, se constató a un bajo porcentaje debido a que el área de producción se encuentra abierta, bajo los parametros estipulado en la resolución 2674 de 2013 y demás normatividades vigentes, para la operación del programa de alimentación escolar PAE para pueblos indígenas.

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, 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, para la actividad en mención se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%

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 enero y febrero de 2025 una calificación del 100% en las dos sedes educativas del resguardo indígena caño mochuelo.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

El operador RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, cumplió con el 100% en la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente, y se evidencia en la visita a campo el diligenciamiento de los formatos como soporte de dicha actividad.

PERSONAL DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Para el periodo objeto de informe del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, 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 periodo objeto del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, una calificación favorable del 80% 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 20 de enero al 28 de febrero de 2025, pues se logró conseguir un porcentaje del 83% en la sede educativas Lisa Maneni y 80% en Murewon Wayuri 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.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 20 de enero al 28 de febrero de 2025 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 38.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 28 de febrero de 2025, contrato N°. INTERNO 1402 de 2024

5084

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

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

Entidad territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Hato Corozal	
Fecha de la visita:	21/02/2025	Hora inicio:	10:24 AM	Institución educativa:	Lisa Maneni
Operador:	Caño Mochuelo	Hora terminación:	11:50 AM	Sede educativa:	Lisa Maneni
Contrato interadministrativo No.	1402 DE 2024	Tipo de complemento:	Residencias	N° de servicios:	84

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No cumple (0) - No aplica (N.A) - No observado (N.O)	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1 El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Se observa pisos de preparación deteriorados
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
3 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4 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	
5 Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	NO	
6 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		
7 No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 22/01/2025	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
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	
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	
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 y control de plagas		
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	
Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 18/02/2025	1	
Manipulador auxiliar de Alimentos		
El personal dinamizador auxiliar de alimentos no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
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	
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			
	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
	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	
	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	
	Los vehículos utilizados para el transporte de aliemntos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	
Almacenamiento			
21	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	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
25	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	
26	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con área identificada.
Preparación, ensamble y distribución			
27	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	
28	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	
29	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	
30	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
31	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
32	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos en los manuales del fabricante y se garantizael cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
33	Se dispone del menaje suficiente, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Falta platos de sopa, cucharas, Vasos, pocillo.
Participación ciudadana			
34	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	
35	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio	1	
Obligaciones contractuales			
36	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NO	
		Porcentaje de Cumplimiento:	89.2 %

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Concepto técnico:	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94,9%	Aceptable	70% - 84,9%	Deficiente	<69%

Observaciones

Se realiza visita técnica de verificación de servicio en la vereda Jesus Moreni del municipio de Hato Corozal. Se verifica mediante gimna evidenciando en buen estado personal manipulador con dotación completa. Areas limpias y ordenada.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

NOMBRE: Jhuys Molina
CEDULA: 4361281
TELEFONO: 311 222 9094
CARGO: Prof de apoyo

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

NOMBRE: Luz Angela R.
CEDULA: 1117459466
TELEFONO: 3209865865
CARGO: Diana Sabogal

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	LISA MANENI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO	
						RURAL (X)	
SEDE	LISA MANENI	FECHA DE VISITA		21-02-2025	HORA INICIO:	10:24 AM	
OPERADOR	CAÑO MOCHUELO	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. 1402 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:50 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 basura, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

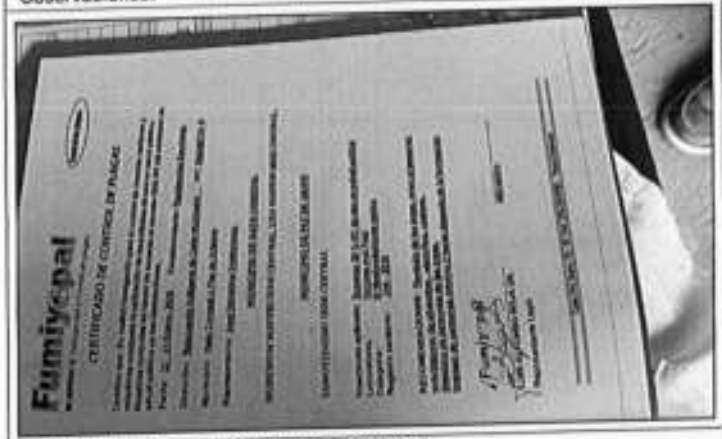


FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se observa puerta del área de preparación deteriorada.



FOTOGRAFÍA No. 3	CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 8: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 22/01/2025

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones.



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 10: 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. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 12: 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	



FOTOGRAFÍA No. 6	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 13: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha del último lavado, 18/02/2025



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 15: 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	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 16: 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. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: 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 22: 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. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 23: 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 24: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 28: Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: 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. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 33: Se dispone del menaje suficiente, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Falta platos de sopa, cucharas, vasos y pocillos



FOTOGRAFÍA No. 16	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 34: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	5090
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VIGENTE DESDE: MAYO 2024	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

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

ntidad territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Municipio:	Hato Corozal
echa de la visita: 21/02/2025	Hora inicio: 12:37 PM	Institución educativa:	Morewon Wayuri
perador: Coño Mochuelo.	Hora terminación: 1:45 PM	Sede educativa:	Morewon Wayuri
Contrato interadministrativo No. 1402 DE 2024	Tipo de complemento: Residencia.	N° de servicios:	99

	Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No cumple (0) - No aplica (N.A) - No observado (N.O)	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acción de mejora)
	ondiciones higiénico sanitarias		
	dificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	0	se observa area abierta
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Area abierta sin pared paso forzo.
	lan de saneamiento		
	rograma de Limpieza y Desinfección		
3	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	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	
5	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.	N.A	
6	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	
	ontrol de plagas		
7	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
8	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: 23-01-2025	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
9	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	
10	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	
11	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 y control de plagas		
12	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	
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 13/02/2025	1	
	Dinamizador auxiliar de Alimentos		
14	El personal dinamizador auxiliar de alimentos no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
15	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	
16	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

5091

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
17	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
18	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	
19	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	
20	Los vehículos utilizados para el transporte de aliemntos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	
Almacenamiento			
21	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	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
25	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	
26	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con área identificada.
Preparación, ensamble y distribución			
27	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	
28	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	
29	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	
30	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
31	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
32	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos en los manuales del fabricante y se garantizael cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	NO	
33	Se dispone del menaje suficiente, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No cuenta con menaje suficiente.
Participación ciudadana			
34	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	
35	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indigena del territorio	1	
Obligaciones contractuales			
36	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NO	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	85.2 %

Concepto técnico:	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94,9%	Aceptable	70% - 84,9%	Deficiente	<69%

Observaciones

Se realiza visita técnica de verificacion de prestacion de servicio en la IE Normal Mayor del municipio de Hato Corozal
- Se verifica materia prima cumpliendo con el menu del dia.
- Personal cumple con las buenas practicas higienicas.
-

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

NOMBRE: Luis Molina
CEDULA: 4361728
TELEFONO: 3112229097
CARGO: PAT de Apoyo

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

NOMBRE: Isabel Wayuu
CEDULA: 1117458798
TELEFONO: 3212071964
CARGO: Manipuladora

5093

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-01
		VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Hato Corozal.	
Fecha de la visita:	21 02 2025	Institución educativa:	Murewon Wayuu		
Operador:	Caño Mochuelo	Sede educativa:	Murewon Wayuu		
Contrato interadministrativo No.	1402 DE 2024	Tipo de complemento:	Residencias escolares	No. De servicios:	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Bagre sudado - Arroz con frito - Yuca sudada - ensalada de hojichuela mayonesa - Jugo de mango.

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	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
6	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
7	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
13	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: Angy Molina	Nombre: Isabel Wayuu
Documento: 46 672 291	Documento: 1122.458.798
Cargo: PAE Apoyo.	Cargo: Economa

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	MOREWOM WAYURI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO	
						RURAL (X)	
SEDE	MOREWOM WAYURI	FECHA DE VISITA		21-02-2025	HORA INICIO:	12:37 PM	
OPERADOR	CAÑO MOCHUELO	CONTRATO INTERADMINISTRATIVOS No. 1402 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 | **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 basura, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se observa área abierta

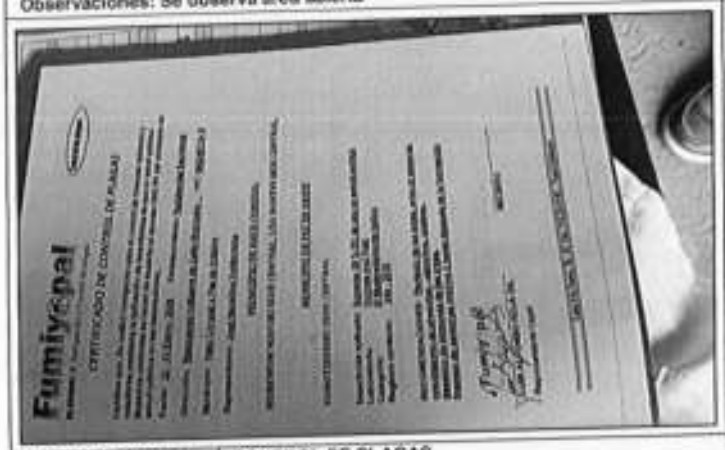


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se observa área abierta sin paredes y pisos porosos



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

Ítem No 8: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 23/01/2025

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones.



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

Ítem No 10: 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. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 12: 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	



FOTOGRAFÍA No. 6	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 13: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha del último lavado, 13/02/2025



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 15: 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	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 16: 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. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: 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 22: 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. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 23: 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	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.

Ítem No 27: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: 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	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 34: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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

ANEXO 39

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 1 al 28 de febrero de 2025, contrato N°. INTERNO 1414 DE 2024

3699

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1446 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 30 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025

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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1446 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. 1446 DE 2024
Representante Legal

ANEXO 39.1

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 1 al 28 de febrero de 2025, contrato N°. INTERNO 1414 de 2024

57.01

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

(Casanare) ... No. 09-0... No. 3112637150
E mail: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

5402

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-003-2024 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 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025

YOPAL – CASANARE
2024

5103

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

5104

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1445	CÓDIGO: INTERPAE-INF-SG-2024
edelmira sierra Asesorías & Consultoría	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. 4	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	

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-COCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: "**SUMINISTRO COMPLEMENTARIO 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 20 de enero al 28 de febrero de 2025, 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 del 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 hacen que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisfacen las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Complemento Alimentario: En los lineamientos del artículo 5º, de la Resolución 335 de fecha 23 de septiembre 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 período. 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 del 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 modalidad caliente transportada, 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).

Plan 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 públicas 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 atiendan 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", recoge 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 transformación, 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 INDÍGENA 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 complementarios escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificados 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 (11) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 3* a la *Tabla No. 4*.

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

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO MODALIDAD RACIÓN – PS
I	Edificación e instalaciones
II	Plan de saneamiento (Programa de limpieza y desinfección)
III	Control de plagas
IV	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos
V	Abastecimiento de agua
VI	Personal dinamizador auxiliar de alimentos
VII	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima
VIII	Almacenamiento
IX	Preparación, ensamble y distribución.
X	Participación ciudadana
XI	Obligaciones contractuales

5470

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACIÓN PARA LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

Condiciones higiénico sanitarias	
Edificación e instalaciones	
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen estado de mantenimiento
2	La instalación está diseñada y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
3	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
4	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.
5	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.
6	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	
7	No se evidencia indicio o presencia de plagas, las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
8	Se realiza control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interna, documentación empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
9	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.
10	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.
11	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	
12	Dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:
Dispensador auxiliar de alimentos	
14	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
15	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.
16	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

5111

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1445	CÓDIGO: INTERPAE-RESG-2024
edelmira serna 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. 4	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	

Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	
17	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techos, estibas, canastillas)
18	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.
19	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 y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).
20	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.
Almacenamiento	
21	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.
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
23	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.
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
25	Se lleva control de primeros en vencer, primeros en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de la materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indígenas.
26	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
27	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
28	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.
29	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.
30	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.
31	Todos los ingredientes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
32	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.
33	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y presenta buen estado.
Participación ciudadana	
34	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)
35	Se encuentra publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
36	La entrega de alimentos 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 consumo 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 radicado, 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 seguimiento del

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. INTERNO 1445	CÓDIGO: INTERPAC-PSG-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"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 2/04/2024
INFORME DE AVANCE No. 4	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	

Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS OAJ-CDCI-013-2024 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 INDÍGENA 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 los 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 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 20 de enero al 28 de febrero de 2025 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Alegaxu	Alegaxu	21/02/2025	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 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Alegaxu	Alegaxu	21/02/2025	92.3	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 preparado 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 específico 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 específicos del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

I.E INDIGENA ALLEGAXU



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigibles 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 17 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 los 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 20 de enero al 28 de febrero de 2025: Sede Allegaxu

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

La edificación debe estar diseñada y construida de manera que protejan los ambientes de producción e impidan la entrada de polvo, lluvia, suciedad u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA (ASOCSALIBA), se constató un porcentaje del 50% debido a que el área de producción se encuentra abierta, cumpliendo con lo estipulado en la resolución 2674 de 2013 y demás normatividades vigentes, para la operación del programa de alimentación escolar PAE para pueblos indígenas.

PLAN DE SANEAMIENTO

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

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. En visita técnica realizada por el equipo interventor se evidencio un cumplimiento del 100% en esta actividad.

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 enero y febrero una calificación del 100% de cumplimiento.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

el operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, cumplió con el 100% en la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente el cual que el diligenciamiento del formato como soporte a la actividad.

PERSONAL DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Para el periodo objeto de informe del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA – ASOCSALIBA, se evidencio el cumplimiento del 100%, garantizando 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 contemplados en el Capítulo III, artículo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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 contemplado por el MEN.

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el periodo objeto de informe del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, una calificación favorable del 80% debido a que no se evidencio un área identificada con producto NO CONFORME. 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 20 de enero al 28 de febrero de 2025, 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.

5177

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 20 de enero al 28 de febrero de 2025, 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

21-21

ANEXO 39.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 28 de febrero de 2025, contrato N°. INTERNO 1414 de 2024

5779

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

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

Entidad territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Municipio:	Hato Corozal		
Fecha de la visita:	21/02/2025	Hora inicio:	8:15 AM	Institución educativa:	Alegaru
Operador:	Asosalba	Hora terminación:	9:30 AM	Sede educativa:	Alegaru
Contrato interadministrativo No.	1414 DE 2024	Tipo de complemento:	Residencia	N° de servicios:	60

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No cumple (0) - No aplica (N.A) - No observado (N.O)	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1 El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	El otro es abierto
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
3 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4 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	
5 Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	NO	
6 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		
7 No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
8 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: 25-01/2025	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
9 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.	NO	
10 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	
11 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 y control de plagas		
12 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	
13 Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 15/02/2025	1	
Dinamizador auxiliar de Alimentos		
El personal dinamizador auxiliar de alimentos no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
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	
Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

5120

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
17	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
18	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	
19	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	
20	Los vehiculos utilizados para el transporte de aliemntos, garantizan las condiciones minimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	
Almacenamiento			
21	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	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
25	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	
26	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con área identificada.
Preparación, ensamble y distribución			
17	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	
18	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	
19	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	
10	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
11	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
12	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos en los manuales del fabricante y se garantizael cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	NO	
13	Se dispone del menaje suficiente, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Participación ciudadana			
14	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	
15	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indigena del territorio	1	
Obligaciones contractuales			
16	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas						Porcentaje de Cumplimiento:	92.3 %	
Concepto técnico:	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94,9%	Aceptable	70% - 84,9%	Deficiente	<69%

Observaciones

Se realizo visita tecnica de verificación de prestacion del Servicio en la I.E Alegaxu del municipio de Hato Corozal
- Se observan las ollas limpias
- Cumplen con el menú del dia.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

NOMBRE: Leuys Molina

CEDULA: 4361728

TELEFONO: 311 222 9097

CARGO: Prof de apoyo

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

NOMBRE: Degnis Solin Tropa

CEDULA: 1006529621

TELEFONO: 3214047726

CARGO: Manipuladora