

3167

 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:	Tamaya
Fecha de la visita:		11/02/2025	Hora inicio:	9:15 am	Institución educativa:
Operador:		Chaparral y Bañorega	Hora terminación:	12:00 pm	Sede educativa:
Contrato interadministrativo No.		7424	Tipo de complemento:	Residencia	N° de servicios:
					43
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No cumple (0) - No aplica (N.A) - No observado (N.O)				Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias					
Edificaciones e instalaciones					
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			0	Hay abertura en puerta de ingreso al Área de preparación.
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.			1	
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.			0	No hay Barrera de protección en puerta de ingreso al Área de preparación.
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- Enero - 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 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: 10-02-2025			1	Refuerzo la limpieza.
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			1	

3168

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 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.	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.	1	
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 específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	No	
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.	1	
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 garantiza el 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.	1	
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).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas			Porcentaje de Cumplimiento: 93.3 %
Concepto técnico:	Muy bueno	95% - 100%	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <div style="width: 100px; height: 10px; background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black;"></div> <div style="width: 100px; height: 10px; background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black;"></div> <div style="width: 100px; height: 10px; background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black;"></div> <div style="width: 100px; height: 10px; background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black;"></div> </div> <div> <div style="width: 100px; height: 10px; background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black;"></div> <div style="width: 100px; height: 10px; background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black;"></div> <div style="width: 100px; height: 10px; background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black;"></div> <div style="width: 100px; height: 10px; background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black;"></div> </div> </div>

Observaciones

Se Realiza visita técnica de seguimiento, monitoreo y control a la Sede educativa Siokhaio del Resguardo Indígena Chaparral y Barro negro, donde se evidenciará lo siguiente:

- Se Requiere barrica de protección en puerta de ingreso al área de preparación de Alimentos.
- Se Realiza diligenciamiento del formato de lavado de tanque del día 10 de febrero de 2025, pero se evidencia en la visita. Suciedad del tanque el cual se recomienda Reforzar la limpieza y desinfección del mismo.
- Materia prima en óptimas condiciones de calidad e inocuidad, Frutas en Adecuado estado de maduración.

- Cumplimiento de las Fichas técnicas de los productos, el etiquetado y Rotulado cumple con lo estipulado en la Resolución ST09 de 2005 y demás normatividad vigente.

Se supervisa la entrega del Refrigerio y del Almuerzo, Menú 12 Semana 3, Mostrando cumplimiento y aceptabilidad de los Alimentos por parte de los estudiantes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

NOMBRE: Alexandra Amado.CEDULA: 1116553910TELEFONO: 3013637981CARGO: Prof. Apoyo Interinstit.

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

NOMBRE: Alirio Laceres J.CEDULA: 6.965 247TELEFONO: 3222446907CARGO: auxiliar operativo



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 INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Municipio:

Tamola

Fecha de la visita:

1	1	0	2	2	0	2	5	Institución educativa:
---	---	---	---	---	---	---	---	------------------------

Institución educativa:	C.E. Rurdi indígena Siukaro
------------------------	-----------------------------

Operator:

Resguardo chaparral y B

Sede educativa:	Siukalo
-----------------	---------

Contrato interadministrativo No.

7424 -

Tipo de complemento:

Residencias escolares

No. De servicios:

43

información de las raciones entregadas	
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	32
33	34
35	36
37	38
39	40
41	42
43	44
45	46
47	48
49	50
51	52
53	54
55	56
57	58
59	60
61	62
63	64
65	66
67	68
69	70
71	72
73	74
75	76
77	78
79	80
81	82
83	84
85	86
87	88
89	90
91	92
93	94
95	96
97	98
99	100

Descripción del menú:

Carne desmenuada, Arroz con Arroz, patacón, Ensalada de Tomate, pepino y limón, y Salsita de guayaba.

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. | 1 |
| 2 | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | 1 |
| 3 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | 1 |
| 4 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | 1 |
| 5 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | N. A |
| 6 | Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | 1 |
| 7 | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | 1 |
| 8 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | 1 |
| 9 | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | 1 |
| 10 | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | 1 |
| 11 | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio | 1 |
| 12 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | 1 |
| 13 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | 1 |
| | | 100 % |

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

Observaciones	Se evidencio cumplimiento del 100 % en el Menú 7a. Semana 3. Materia prima en optimas condiciones de calidad e inocuidad. Fruter en adecuado estado de maduración.
---------------	--

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

Malela Anichia

Person Subon comargo

Nombre: Maria Alejandra Ruiz

Nombre: Xerxes Alejandro C.

Documento: 1116.553.410

Documento: 1006559404

Cargo: Prof. Apoyo Intencional

Cargo: Dinamizador



Alirio Lacceres S
cc 6.965 247
auxiliar operativo

3121

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 01		
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION		CÓDIGO: FO AT VRPS 01		
	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:	Tamalo.	
Fecha de la visita:		11022025	Institución educativa:	C.E. Ruidi Indígena Siukaro	
Operador:		Choparral y Barronega	Sede educativa:	Siukaro.	
Contrato interadministrativo No.		7424	No. de manipuladoras:	2.	
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)					
INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO			CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	
				CALIFICACIÓN	
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C.
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C.
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C.
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.		4	4.	C
7	Lavalozas en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.		450	450	C.
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.		4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)		3,5	3,5	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)		1000	1000	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).		1000	500	NC.
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)		1	1	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (Unidad)		1	1	C.
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (Unidad)		1	1	C.
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)		2 pares	2 pares	C.
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladora)		2	2	C.
17	Un par de guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)		1	1	C
Porcentaje de cumplimiento:				94.1 %	
Observaciones					
ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:					
Se evidencia cumplimiento en la entrega de insumos e implementos de aseo, falta Sabon liquido para una manipuladora.					
cumplimiento del 94.1%.					



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Marta Amata.		Person Salón comargo	
Nombre: Alejandra Amata.		Nombre: Person Salón comargo	
Documento: 1176.553.910		Documento: 106559100	
Cargo: Prof. Apoyo interdisciplinario		Cargo: Dinamizador	

Alirio Laceros S
- 1.01.2024

3172

ANEXO 4.1. PLAN DE MEJORA

OPERADOR: CABILDO INDIGENA CHAPARRAL BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATO COROZAL.
INSTITUCION EDUCATIVA: CENTRO EDUCATIVO INDIGENA SIUKARO - SEDE RESIDENCIAS
FECHA DE ENTREGA: lunes, 17 de febrero de 2025



ETC	MUNICIPIO	FECHA DE VISITA MEN	INSTITUCION EDUCATIVA Y SEDE	HALLAZGO	COMPROMISO ACTA DE VISITA MEN	FECHA DE CUMPLIMIENTO	ACCION DE MEJORA OPERADOR	FECHA DE CUMPLIMIENTO	ESTADO DEL COMPROMISO	OBSERVACIONES
Gobernacion De Casanare				Tamara	martes, 11 de febrero de 2025		Siukaro - Residencias Escolares			
				Item 13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	12/02/2025	Se realiza jornada de limpieza y desinfección al tanque de almacenamiento de agua potable.	12/02/2025	CIERRE TOTAL	Anexo 2: Se adjunta registro fotografico
				Item 11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inodoro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos)	13/02/2025	Se envia unidad de antibacterial liquido	13/02/2025	CIERRE TOTAL	Anexo 3: Se adjunta acta de entrega de Jabon Liquido.
				Item 7	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el de vectores.	14/02/2025	Se instala angeo en la puerta de ingreso al area de preparacion como barrera de proteccion.	14/02/2025	CIERRE TOTAL	Anexo 1: Se adjunta registro fotografico
				Item 2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	14/02/2025	Se instala angeo en la puerta de ingreso al area de preparacion como barrera de proteccion.	14/02/2025	CIERRE TOTAL	Anexo 1: Se adjunta registro fotografico