

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 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. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025			

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 01 AL 31 DE MARZO 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.	16
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS	18
5.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO.	18
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 01 al 31 de marzo de 2025.	13
Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 31 de marzo de 2025- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).	14
Tabla 7. Resultados de visitas realizadas periodo del 01 al 31 de marzo de 2025- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).	14
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 01 al 31 de marzo de 2025.	18
Tabla 10. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio p periodo del 01 al 31 de marzo de 2025	20

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 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. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025			

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025..... 13

Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares..... 15

Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio. 16

Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares..... 17

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 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. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025			

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 01 al 31 de marzo 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).

5947

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOPII CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 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
	INFORME DE EJECUCION No. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025		FECHA: 31/07/2024

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”.

5948

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOPII CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 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
	INFORME DE EJECUCIÓN No. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025		FECHA: 31/07/2024

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).

Etapas 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.

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 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. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025			

1. OBJETIVOS

- 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.
- 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 01 al 31 de marzo 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	<ol style="list-style-type: none">Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio.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 ración preparada en sitio.Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio.Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio.

	CONTRATO DE CONSULTORIA		CÓDIGO: INTERES - PAE-2024-001
	SECOPII CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024		
	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. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025			

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. *Parámetros técnicos evaluados de operación modalidad preparación 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.

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 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
	INFORME DE EJECUCION No. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025		FECHA: 31/07/2024

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 específica, 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.

	CONTRATO DE CONSULTORIA		CÓDIGO: INTERES - PAE-2024-001
	SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024		
	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

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	España de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.
7	Lavalozas en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.
8	España 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 inodoro 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, inodoro. 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*.

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 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. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025			

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 interventoriareidenciascolar@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 01 AL 31 DE MARZO 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 periodo del 01 al 31 de marzo 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, basándonos en los requisitos de las instalaciones, es preciso mantener el orden en algunas de las

6004



CONTRATO DE CONSULTORIA
SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024

CÓDIGO:
INTERES - PAE-2024-001

VERSION 1

FECHA: 31/07/2024

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"

INFORME DE EJECUCION No. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025

unidades aplicativos 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.

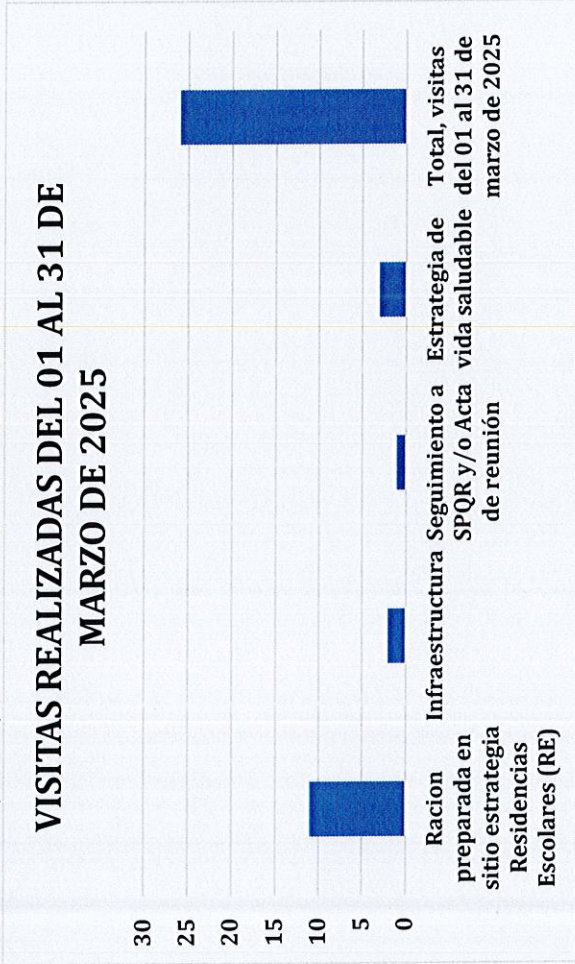
A continuación, se relacionan en la tabla No. 5 y 6 las visitas realizadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, es importante aclarar que, si bien en la tabla 5 se relacionan las visitas de infraestructura y SPQRS y/o actas de reunión y estrategia de vida saludable estas serán analizadas en sus respectivos informes.

Tabla 5. Visitas realizadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025.

Modalidad de atención	Visitas realizadas del 01 al 31 de marzo de 2025
Ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE)	11
Infraestructura	2
Seguimiento a SPQRS y/o Acta de reunión	1
Estrategia de vida saludable	3
Total, visitas del 01 al 31 de marzo de 2025	17

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 17 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 01 al 31 de marzo de 2025, correspondiente a 5 semanas de prestación de servicio.

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025.



	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOPII CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024		CODIGO: 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. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025			

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 31 de marzo de 2025- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
3/03/2025	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE
3/03/2025	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
4/03/2025	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO
4/03/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES
6/03/2025	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO
11/03/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS
11/03/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO VDA MORICHALES
12/03/2025	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR
13/03/2025	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ
18/03/2025	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO
19/03/2025	HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS
19/03/2025	HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO

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

Se realiza calificación teniendo en cuenta los puntos de corte establecidos por la UApeA, los cuales permitieron realizar un análisis de la situación del programa de alimentación escolar PAE, en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025.

Tabla 7. Resultados de visitas realizadas periodo del 01 al 31 de marzo de 2025- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
3/03/2025	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE	85,70%	BUENO
3/03/2025	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	85,70%	BUENO
4/03/2025	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO	88,90%	BUENO
4/03/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES	81,80%	ACEPTABLE
6/03/2025	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	92,50%	BUENO
11/03/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	88,57%	BUENO
11/03/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO VDA MORICHALES	88,24%	BUENO



CONTRATO DE CONSULTORIA

SECOPII CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 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"

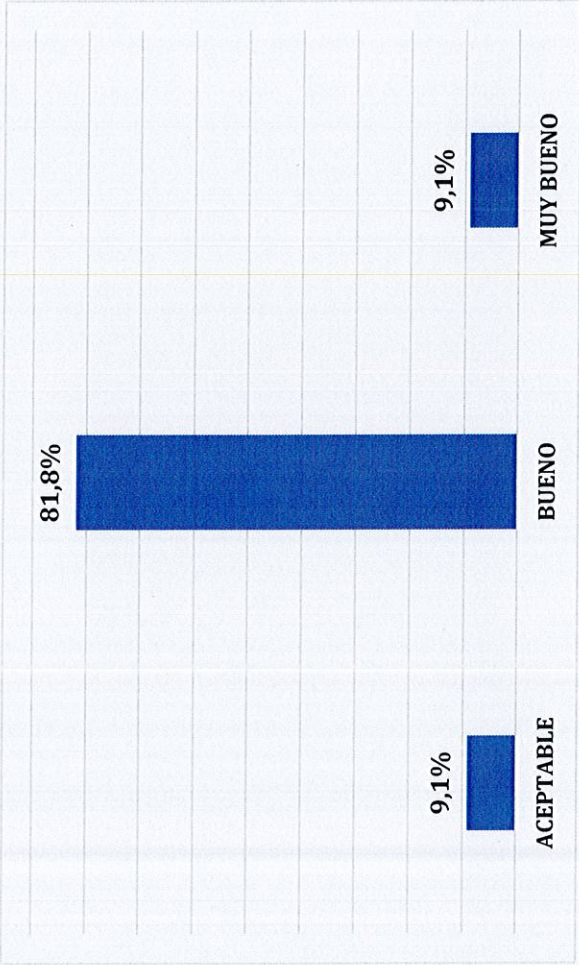
VERSION 1

FECHA: 31/07/2024

INFORME DE EJECUCION No. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
12/03/2025	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	91,67%	BUENO
13/03/2025	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	93,75%	BUENO
18/03/2025	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	AR	AR
19/03/2025	HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	91,43%	BUENO
19/03/2025	HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RSTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO	100,00%	MUY BUENO

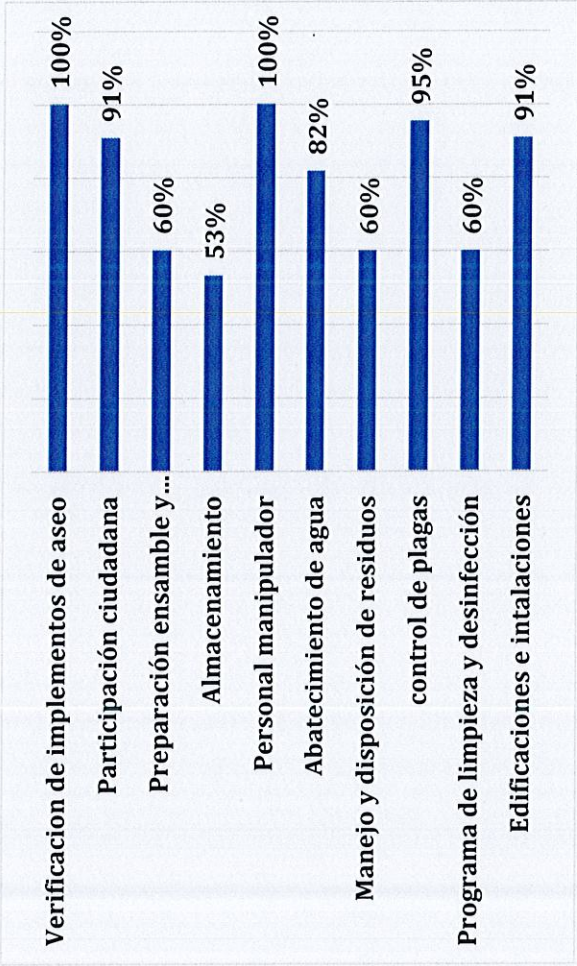
Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.



6007

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 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
	INFORME DE EJECUCION No. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025		FECHA: 31/07/2024

Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 31 de marzo 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 (05) durante el periodo del 01 al 31 de marzo 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.

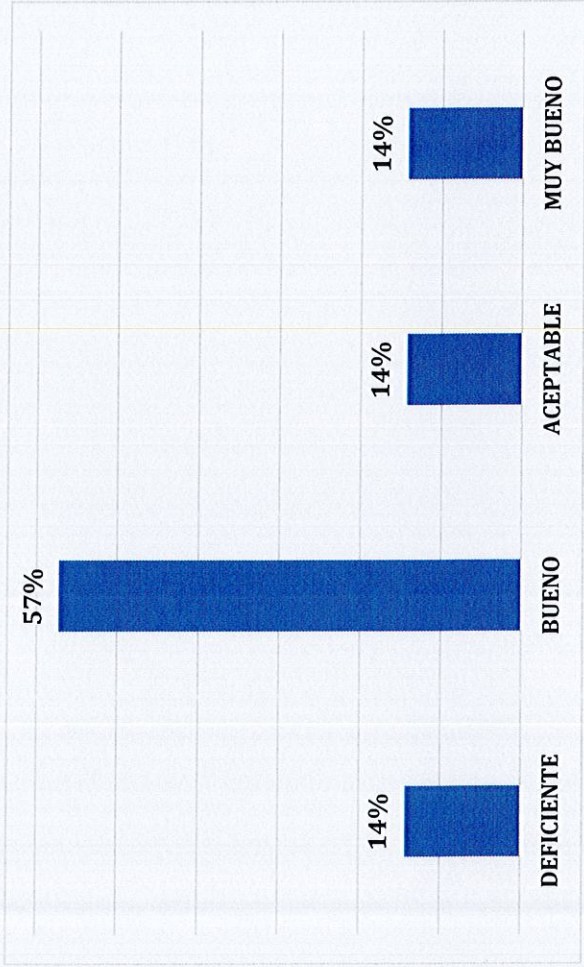
	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024		CÓDIGO: INTERES - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES 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. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025			

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
3/03/2025	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE	66,7%	DEFICIENTE
4/03/2025	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO	86,7%	BUENO
11/03/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	80,0%	ACEPTABLE
11/03/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO VDA MORICHALES	86,7%	BUENO
12/03/2025	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	100,0%	MUY BUENO
19/03/2025	HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	86,7%	BUENO
19/03/2025	HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO	86,7%	BUENO

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

Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.



	CONTRATO DE CONSULTORIA		CÓDIGO: INTERES - PAE-2024-001
	SECOPII CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024		
	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"		
INFORME DE EJECUCION No. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025			VERSION 1
			FECHA: 31/07/2024

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 – UAaP (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 01 al 31 de marzo de 2025 fue de 90% 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.

4.2 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 01 al 31 de marzo de 2025.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
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 60% de cumplimiento, variable que respecto a meses anteriores su porcentaje de cumplimiento bajó, lo que género planes de acción del operador realizando refuerzo en el programa de capacitación en los programas de limpieza y desinfección del plan de saneamiento establecido; 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,



CONTRATO DE CONSULTORIA
SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 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. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
	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 cumplimiento del 95% debido a que, aunque si se realizó el proceso de fumigación en todas las sedes priorizadas no reposan los soportes dentro de la carpeta operativa de la sede educativa, o por problemas de la infraestructura de las residencias escolares se requiera refuerzo en el control de plagas establecido, acción implementada por el operador.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	La variable evaluada en este ítem obtuvo un 60% 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”, lo que género planes de acción del operador realizando refuerzo en la capacitación del personal manipulador en el programa Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos.
Abastecimiento de agua	La variable 19 que compone este ítem obtuvo un cumplimiento del 82% “Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.” el operador realizó refuerzo en la capacitación del personal manipulador en el programa de Abastecimiento de agua.
Personal manipulador	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 100% de cumplimiento debido al cumplimiento en las variables 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos, 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente y 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Almacenamiento	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 53 % de cumplimiento, debido a No cumplimiento en el numeral 30. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. el operador realizó refuerzo en la capacitación del personal manipulador lo anterior, fue realizado y los soportes reposan en las carpetas operativas.
Preparación, ensamble y distribución	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 60% 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, Esta variable en la operación se encuentra con porcentaje de

	CONTRATO DE CONSULTORIA		CÓDIGO: INTERES - PAE-2024-001
	SECOPII CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024		
	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
	INFORME DE EJECUCION No. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025		FECHA: 31/07/2024

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
	<p>cumplimiento bajo debido a que algunas sedes no disponen del menaje suficiente y los recursos para actividades de mantenimiento preventivo a los equipos son limitados.</p> <p>Se obtuvo un 91% de cumplimiento general, debido a que se afectó la variable 40. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato, situación que se presenta en algunas sedes por deterioro de la publicación, no obstante, en las carpetas operativas que reposan en las residencias escolares se encuentra la información requerida.</p> <p>El porcentaje de cumplimiento fue de 100%, 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).</p>
Participación ciudadana	
Verificaciones de implementos 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 01 al 31 de marzo de 2025

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
Cumplimiento de la minuta patrón	<p>Es importante mencionar que en una (1) de las visitas realizadas se evidencio con concepto (MUY BUENO) porcentaje de cumplimiento en los requerimientos nutricionales y 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 ítems, 1. Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. 2. El menú del día 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.</p> <p>La evaluación de las variables anteriores, en las sedes con concepto (DEFICIENTE) y (ACEPTABLE) se articuladas con el reporte del formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio, debido a que en este se determina el cumplimiento en preparaciones y cantidades del menú del día con respecto a los documentos técnicos de nutrición, la I.E que afectó gramajes o preparaciones no autorizadas, se dio alcance a lo establecido en acta de conformación de comité relacionado con</p>

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOPII CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 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. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025		

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
	<p>descuentos. En estas se incluyeron sedes como Santa Irene sede principal municipio de Trinidad 66.7.6%, Técnico Integrado de Trinidad sede El Triunfo 86.7%, San Juan de los Llanos principal 80%, sede Divino niño Morichales 86.7%, Luis Hernández principal 86,7% y Carlos Lleras 86,7%.</p> <p>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.</p>

4.3 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 01 al 31 de marzo 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	<p>Condiciones de operación en sitio:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.	<p>Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado).</p> <p>Formato de verificación y temperaturas características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio.</p> <p>Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS – Estrategia Residencia Escolares (RE)</p>	Del 01 al 31 de marzo de 2025	<p>Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 90%</p> <p>Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS = 84.8%.</p>
	<p>Control de características organolépticas y temperaturas:</p>			



SECOPII CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 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. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
	<ul style="list-style-type: none">• 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.			
	Aporte Alimentario y Nutricional <ul style="list-style-type: none">• Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible el aporte de proteína).• Cumplimiento de ciclo de minutos.• 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 84.8-90% 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 01 al 31 de marzo de 2025, tuvo desempeño sobre calificación bueno para requerimientos nutricionales, lo que garantiza una prestación del servicio adecuada y de calidad.



edelmira sierra
Asesorías y Consultorías

SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024

CONTRATO DE CONSULTORIA

CÓDIGO:
INTERES - PAE-2024-001

VERSION 1

FECHA: 31/07/2024

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"

INFORME DE EJECUCION No. 5: PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025

5. 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

	CONTRATO DE CONSULTORÍA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 Y No. INTERNO 1445		CODIGO: INTER -PAE-RES-2024-002
	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."		VERSIÓN: 01
			FECHA: 08/07/2024
INFORME DE AVANCE N. 05		INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERIODO DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2025	

ANEXO 30.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 31 de marzo de 2025



Educación

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



ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:		GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:		Trinidad	
Fecha de la visita:		03 03 2025		Hora inicio:		11:45AM		Santa Irene	
Operador:		DT PAS INTERNADOS CASANARE 2024		Hora terminación:		2:00PM		Santa Irene	
Contrato de prestación de servicios No.		1446 DE 2024		Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos	No de servicios:
						2			20
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N/A (No aplica) - N.O (No observado)									
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.									
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: 13/08 2024									
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).									



Educación

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 de los 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.	0		N-O se encuentra identificada en 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 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.	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		La nevera y congelador requiere 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.	N-O		
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0		N-O cuenta con suficiente menaje (vasos, pocillos y platos de sopa.

Cargo:

[illegible][illegible]

Calificación

[illegible]

心

文

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

	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	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	52
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----

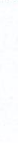
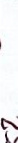
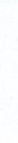
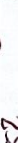
[illegible]

[illegible][illegible][illegible]

1. The first part of the text discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions, including sales, purchases, and expenses. It emphasizes that proper record-keeping is essential for determining the correct amount of tax liability and for defending against potential audits.

•

se realiza Verificación de cumplimiento y actualización
Manipuladores, reabrir un término de pago con el
plazo máximo, debido al grado de manipulación
en almacenamiento se evidencia
Correspondiente al mes 6.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
       	       
Nombre: <i>Jessy Molina</i>	Nombre: <i>Catalina Comas</i>
Documento: <i>431617 281</i>	Documento: <i>1115863382</i>
Cargo: <i>Prof de Apoyo</i>	Cargo: <i>Economista</i>

6020

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Municipio:

Fecha de la visita: 03/03/2025

Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria

Institución educativa: Santa Irene

Sede educativa: Santa Irene

Tipo de complemento: Almuerzo

Residencias escolares: X

Operador: UTP de Guayaquil

Contrato de prestación de servicios No. 1446 DE 2024

No Servicios 20

Organolépticas y Temperaturas

Preparación programada	Cumplimiento de menú	Cumplimiento de gramajes			Apariencia	Sabor	Olor	Textura	Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento
		MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3					T (°C)	No cumple	T (°C)	No cumple	T (°C)	No cumple	T (°C)	No cumple		
Goulash de pollo	C	110	84	115	C	C	C	C	-	-	-	-	-	-	-	-	NC	
Arroz con fideos	C	163	129	167	C	C	C	C	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Arroz con plátano	NC	72	98	86	C	C	C	C	-	-	-	-	-	-	-	-	NC	
Jugo de naranja	C	200	204	210	C	C	C	C	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Agua potable	C	216	215	215	C	C	C	C	-	-	-	-	-	-	-	-	C	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas

Observaciones: Realiza intercambio de arroz de queso por plátano porque se evidencia hongo en arroz y el queso consistente en el menú.

FIRMAS

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: Jany's Moluc 43617281

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: Edelmira Sierra



Educación



GOBERNACIÓN DE CASANARE



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

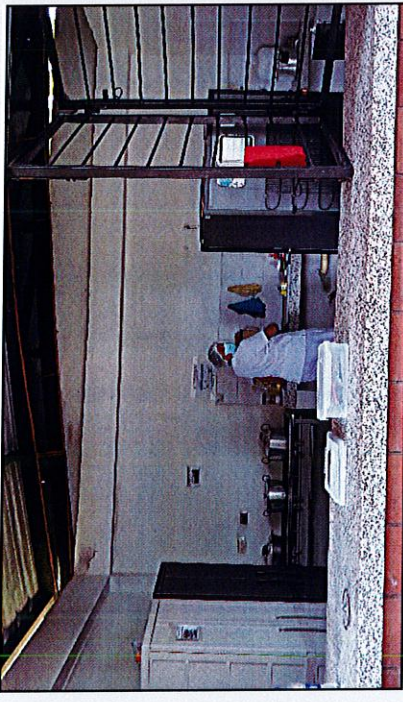
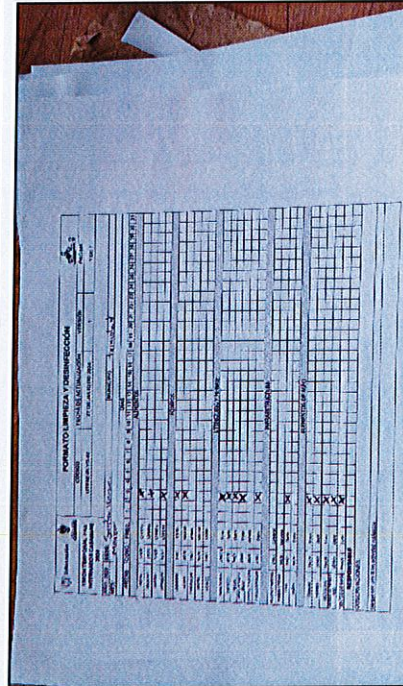


FO-AT-JF-08 11-05-23 Vol. 3

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	SANTA IRENE	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO
SEDE	SANTA IRENE					RURAL X
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024				HORA INICIO:	11:45 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					HORA DE TERMINACIÓN	2:00 PM
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO				ACTA DE PRESTACION DE SERVICIO	X
					SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X

	
FOTOGRAFIA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES	FOTOGRAFIA No. 2 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.	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	CUMPLE X NO CUMPLE
Observaciones:	Observaciones:

	
FOTOGRAFIA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	FOTOGRAFIA No. 4 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Item No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	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	CUMPLE X NO CUMPLE
Observaciones:	Observaciones:



Educación



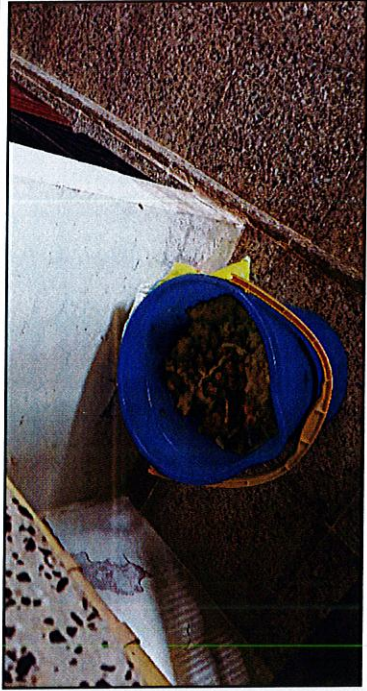
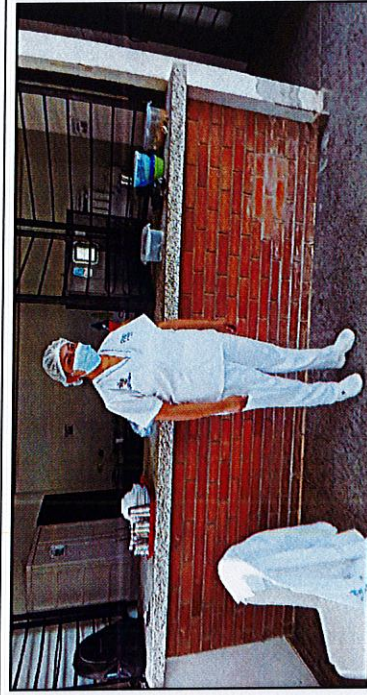
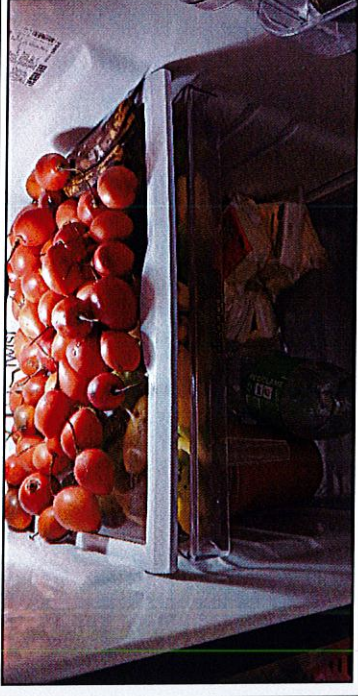
Alimentos
Aprender

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



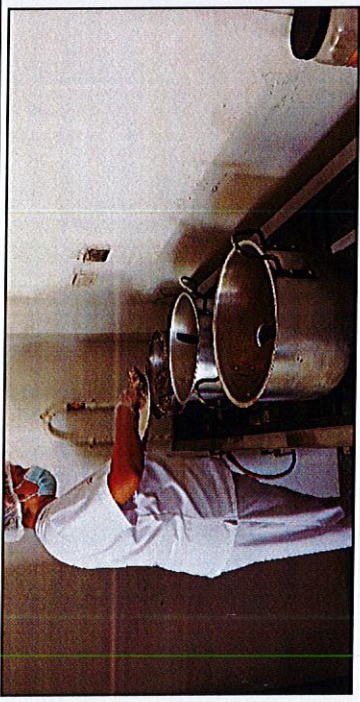
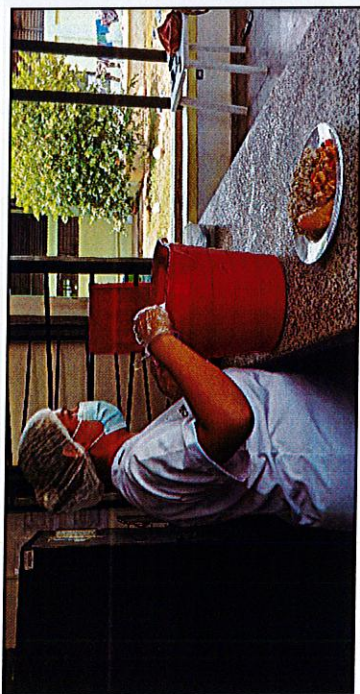
FO-AT-JF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

	FOTOGRAFIA No. 5	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS				
Item 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.			Item 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	CUMPLE		NO CUMPLE
Observaciones: Se observa recipiente sin tapa			Observaciones:			
	FOTOGRAFIA No. 7	ALMACENAMIENTO				
Item 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.			Item 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	CUMPLE		NO CUMPLE
	FOTOGRAFIA No. 9	ALMACENAMIENTO				
Item 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.			Item 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		NO CUMPLE	x	CUMPLE		NO CUMPLE
Observaciones:			Observaciones:			

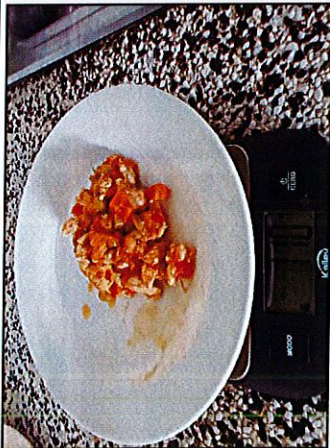
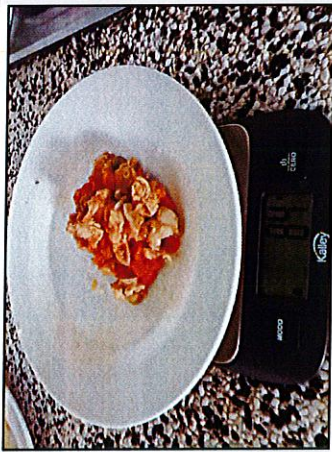
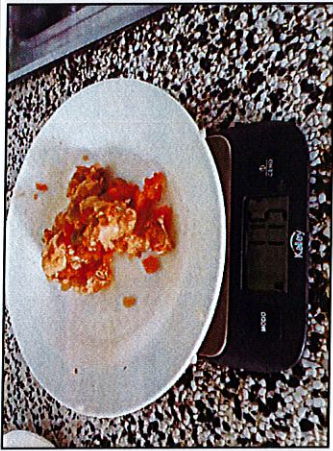
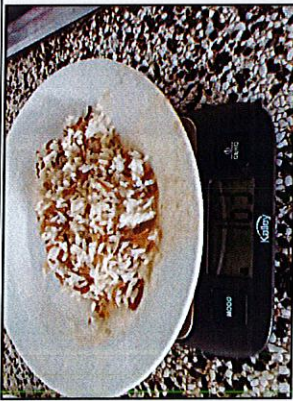
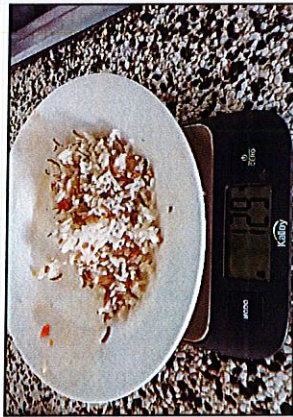
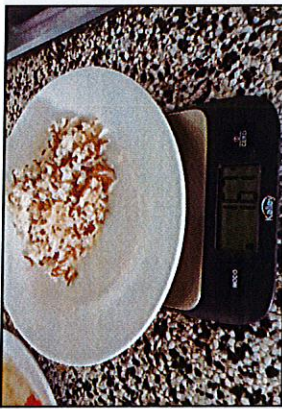
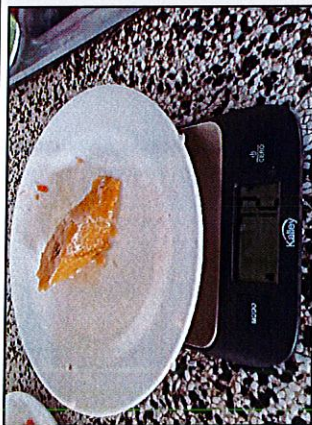
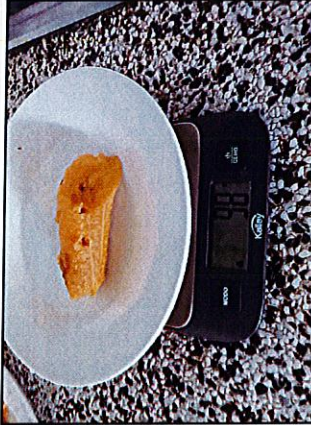
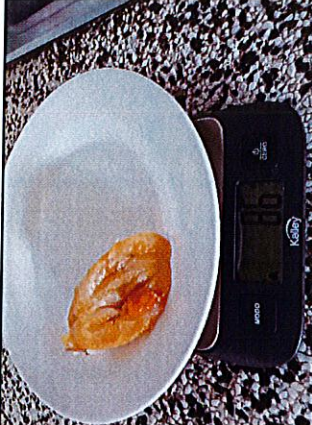
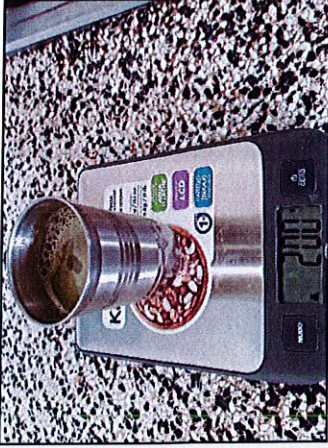
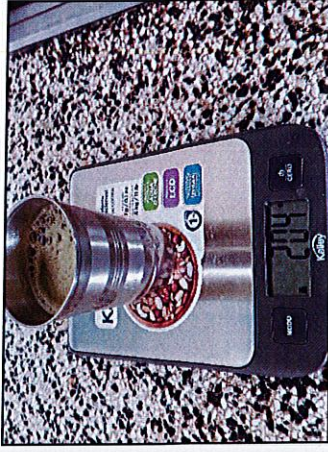
6029

 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	 GOBERNACIÓN DE CASANARE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024				
FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3				

	
FOTOGRAFIA No. 11 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	FOTOGRAFIA No. 12 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.	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 X
Observaciones:	Observaciones:
	
FOTOGRAFIA No. 13 PARTICIPACIÓN CIUDADANA	FOTOGRAFIA No. 14 PARTICIPACIÓN CIUDADANA
Item 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.	Item No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
CUMPLE X	CUMPLE X
Observaciones: La nevera y congelador requiere mantenimiento	Observaciones:

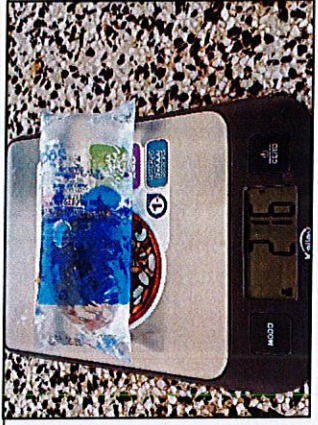
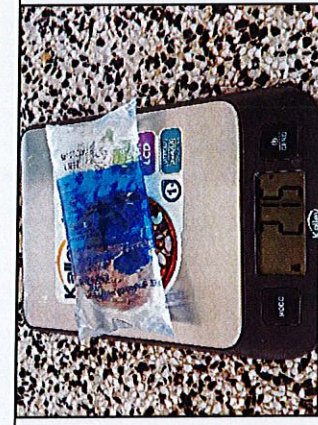
6029

 Educación		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	 FO-A1-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024			

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS											
PROTEICO-GOULASH DE POLLO											
											
FOTOGRAFIA No. 1			FOTOGRAFIA No. 2			FOTOGRAFIA No. 3			MUESTRA 3		
CUMPLE			MUESTRA 1			MUESTRA 2			NO CUMPLE		
									X		
CEREAL- ARROZ CON FIDEOS											
											
FOTOGRAFIA No. 4			FOTOGRAFIA No. 5			FOTOGRAFIA No. 6			MUESTRA 3		
MUESTRA 1			MUESTRA 2			MUESTRA 3					
CUMPLE			X			NO CUMPLE					
AREPA CON QUESO											
											
FOTOGRAFIA No. 7			FOTOGRAFIA No. 8			FOTOGRAFIA No. 9			MUESTRA 3		
MUESTRA 1			MUESTRA 2			MUESTRA 3					
CUMPLE						NO CUMPLE			X		
FRUTA- JUGO DE PIÑA											
											
FOTOGRAFIA No. 10			FOTOGRAFIA No. 11			FOTOGRAFIA No. 12			MUESTRA 3		
MUESTRA 1			MUESTRA 2			MUESTRA 3					
CUMPLE			X			NO CUMPLE					

6025

 Educación	 GOBIERNO DE CASANARE	 Alimenteros Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	 FO-A1-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024				

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

6026

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO				CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
					VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ						
Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Trinidad	
Fecha de la visita:	03	03	2025	Hora inicio:	3:30PM	Institución educativa: <i>Campestre Brisas del Panto</i>
Operador:	<i>U.T. PAE INTERNADO CASANARE 2024</i>			Hora terminación:	5:00PM	Sede educativa: <i>Campestre Brisas del Panto</i>
Contrato de prestación de servicios No.	<i>1446 DE 2024</i>			Tipo de Complemento:		Almuerzos
	Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N/A (No aplica) - N.O (No observado)					No de servicios:
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: <i>15/08/2024</i>					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
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

No cuenta con recipiente en el interior del servicio.

6029

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	 Ministerio de Educación Autoridad de Supervisión
	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: <u>27/02/2025</u>	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 prácticas 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 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.	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.	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.	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 nevera que requiere mantenimiento, no enfra bien.
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	se observa platos deteriorados (chango y platos), igual pocillos.



Educación



Alimentarse
Aprender

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

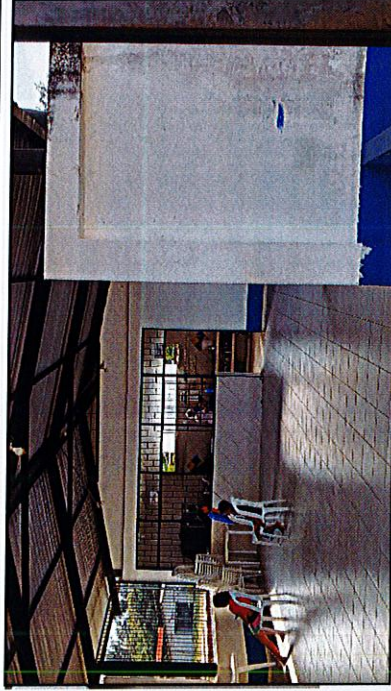


FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, 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						
INSTITUCION EDUCATIVA	CAMPETRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO
SEDE	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	FECHA DE VISITA	RURAL X			
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024	HORA INICIO: 03:30 PM			
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA	HORA DE TERMINACIÓN 05:00PM			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO X			
			SR: SERVICIO RESIDENCIAS X			

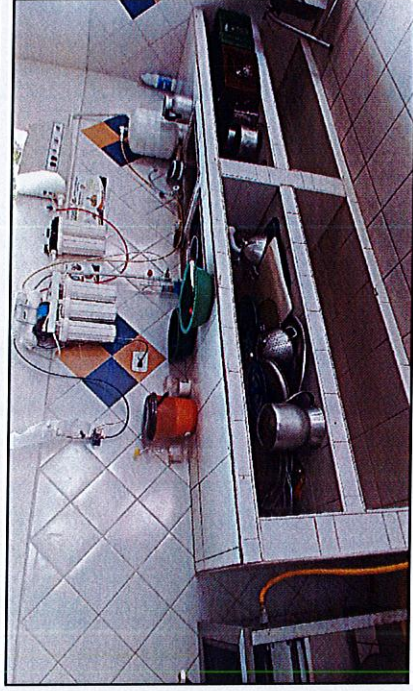


FOTOGRAFIA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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:



FOTOGRAFIA 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

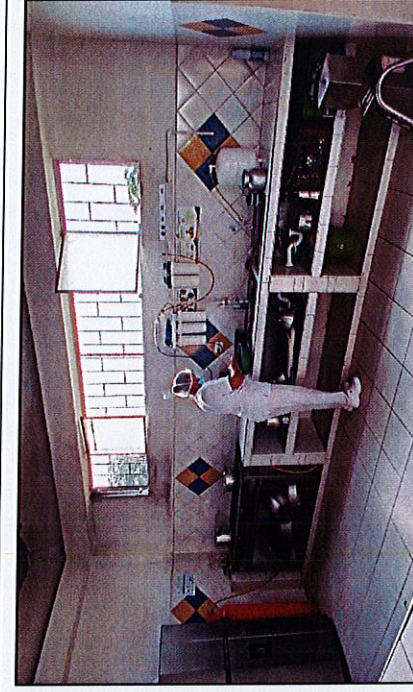
Observaciones:

FOTOGRAFIA 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:



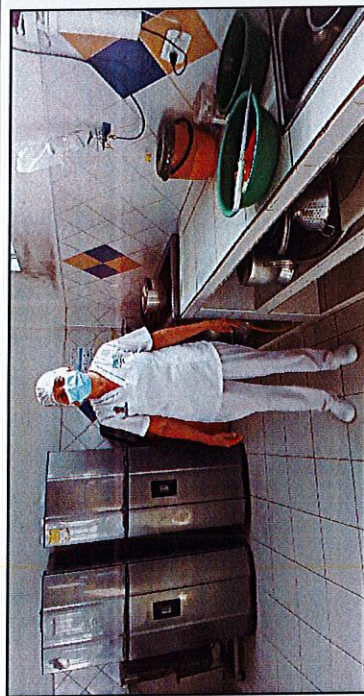
FOTOGRAFIA No. 4 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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.

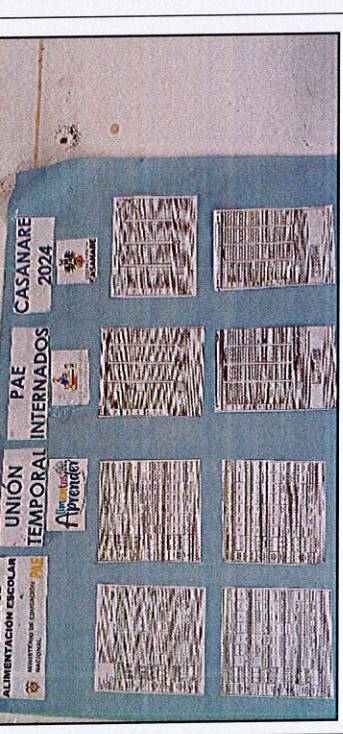
CUMPLE X NO CUMPLE

Observaciones:

6030

													
FOTOGRAFIA No. 5 PERSONAL MANIPULADOR Item 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	FOTOGRAFIA No. 6 PERSONAL MANIPULADOR Item 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..												
<table><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr></table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE	<table><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr></table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
													
FOTOGRAFIA No. 7 ALMACENAMIENTO Item 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.	FOTOGRAFIA No. 8 ALMACENAMIENTO Item 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.												
<table><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr></table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE	<table><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr></table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
													
FOTOGRAFIA No. 9 ALMACENAMIENTO Item 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.	FOTOGRAFIA No. 10 ALMACENAMIENTO Item 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.												
<table><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr></table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE	<table><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr></table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
Observaciones:													

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

	<p>FOTOGRAFIA No. 11 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN</p> <p>Item 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.</p>	<p>CUMPLE CUMPLE X</p>	<p>Observaciones: Se observa nevera que requiere mantenimiento, no enfria bien</p>
	<p>FOTOGRAFIA No. 12 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN</p> <p>Item 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.</p>	<p>CUMPLE CUMPLE X</p>	<p>Observaciones: Se observa platos deteriorados (hongos y mohos) igual los pocillos</p>
	<p>FOTOGRAFIA No. 13 PARTICIPACIÓN CIUDADANA</p> <p>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)</p>	<p>CUMPLE X NO CUMPLE</p>	<p>Observaciones:</p>
	<p>FOTOGRAFIA No. 14 PARTICIPACIÓN CIUDADANA</p> <p>Item No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.</p>	<p>CUMPLE X NO CUMPLE</p>	<p>Observaciones:</p>

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:		GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:			
Fecha de la visita:		04	03	2025	Hora inicio:	5:45AM	Institución educativa:		
Operador:		VIA PAE INTERMUNDO CASANARE 2024				Hora terminación:	8:15AM	Sede educativa:	
Contrato de prestación de servicios No.		1446 DE 2024				Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)									
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.								
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.								
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.								
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento								
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).								
Plan de saneamiento									
Programa de Limpieza y Desinfección									
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.								
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.								
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.								
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .								
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).								
Control de plagas									
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.								
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 20/08/2024								
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).								

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: <u>1103/2025</u>	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 contaminación.	1			
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1			
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1			
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1			
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	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 platos suficientes de sopa o caldo ni fideos.

[illegible]

6037



Educación



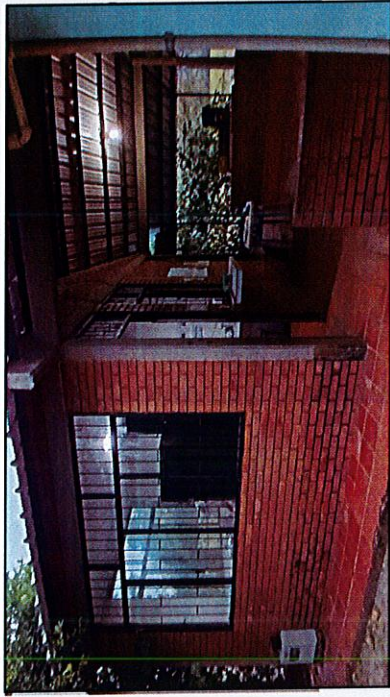
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISTA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA



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						
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						
OBJETO DEL CONTRATO	INFORMACIÓN GENERAL					
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD
	SEDE	EL TRIUNFO				
	OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024			04-03-2025	HORA INICIO: 05:45 AM
MODALIDAD	REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					HORA DE TERMINACIÓN 08:15 AM
	PS: PREPARADO EN SITIO				ACTA DE INFRAESTRUCTURA	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO
					RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	SR: SERVICIO RESIDENCIAS
						X
						X



FOTOGRAFIA 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:

FOTOGRAFIA No. 2

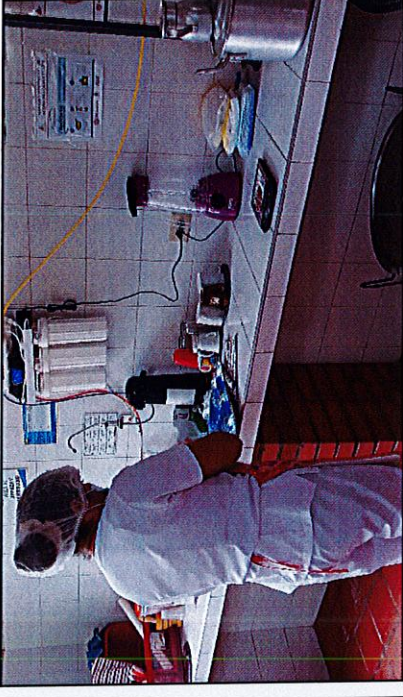
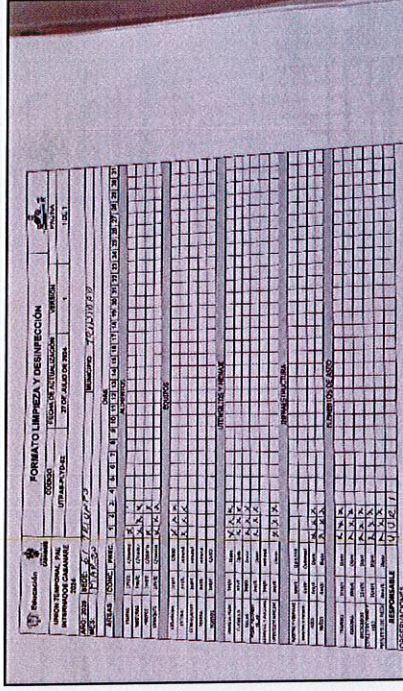
EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

NO CUMPLE

Observaciones: Se observa ventana en área de preparación sin protección



FOTOGRAFIA 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:

FOTOGRAFIA 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.

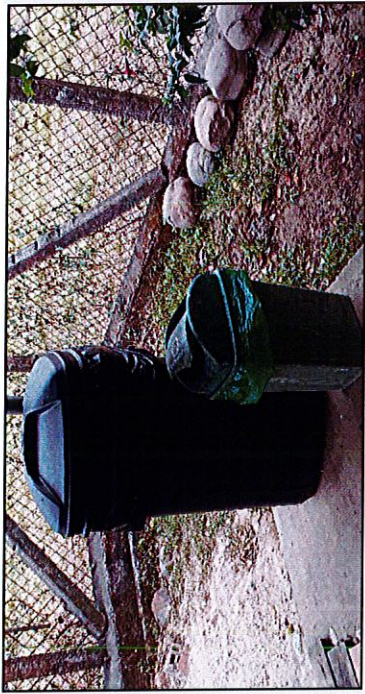
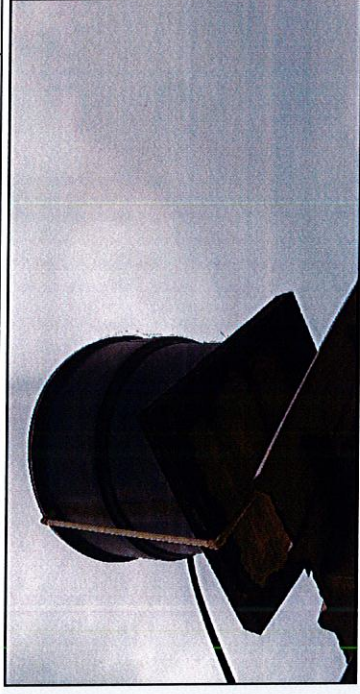
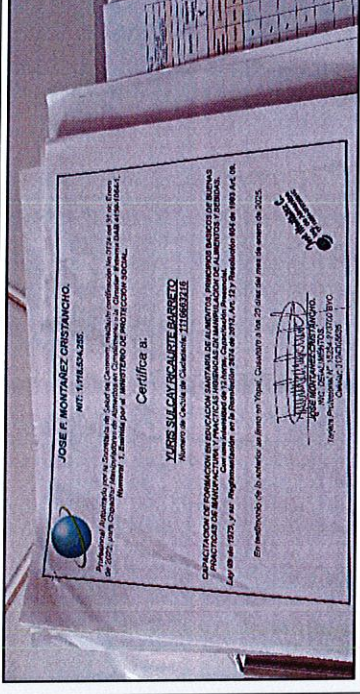
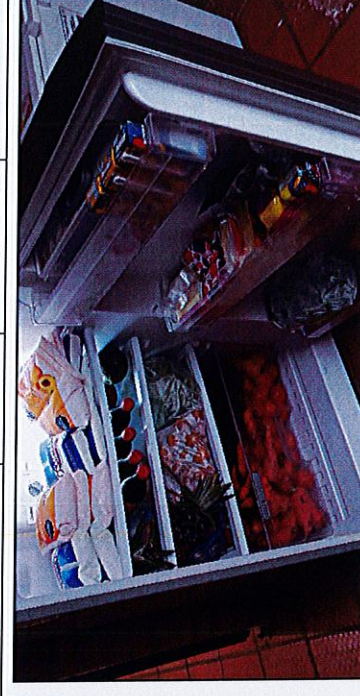
CUMPLE

NO CUMPLE

Observaciones:

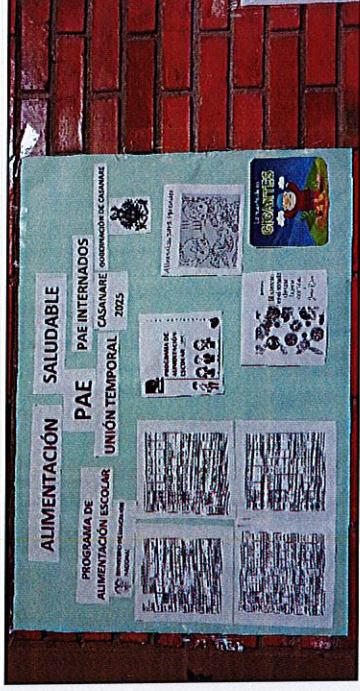
6038

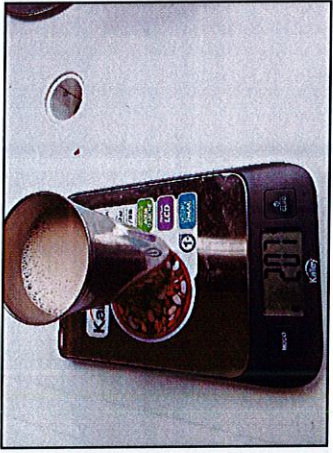
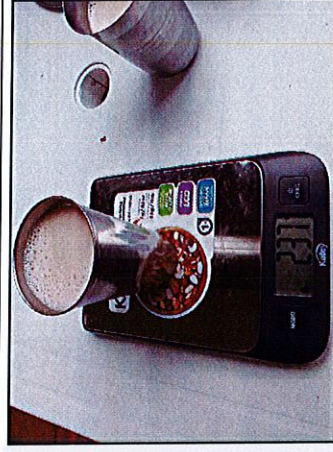
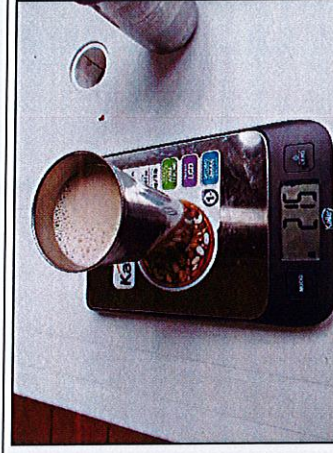
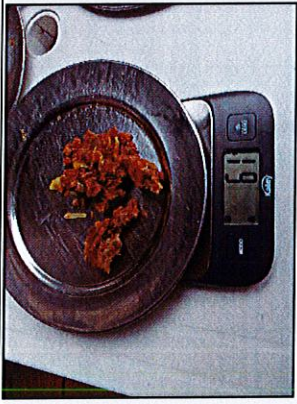
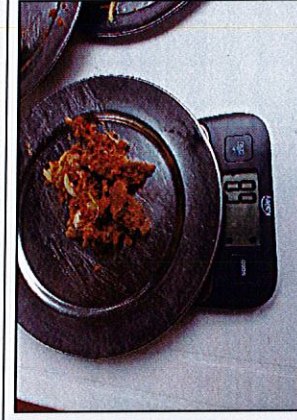
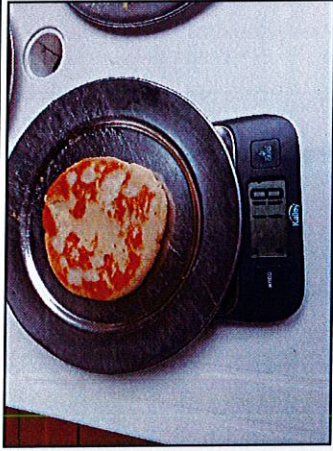
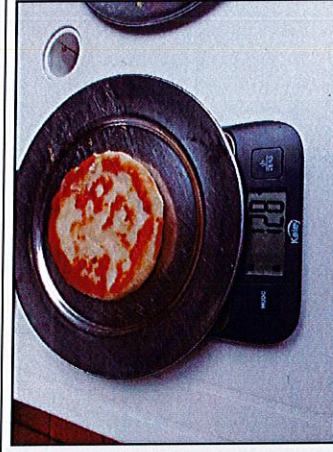
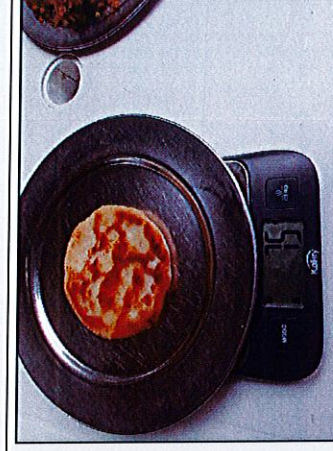
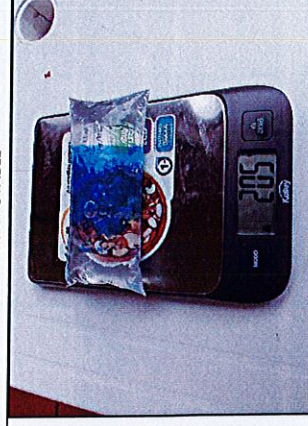
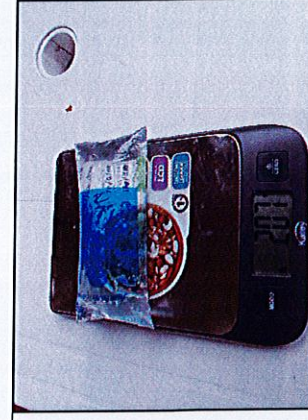
 Educación	 GOBIERNO DE CASANARE	 Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	 FO-AT-JF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024				

	FOTOGRAFIA No. 5	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		
						
FOTOGRAFIA No. 6			MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
Item 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		
						
FOTOGRAFIA No. 7			ABASTECIMIENTO DE AGUA			
Item No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.						
CUMPLE		X		NO CUMPLE		
						
FOTOGRAFIA No. 9			ALMACENAMIENTO			
Item No 22: 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		
Observaciones:						
						
FOTOGRAFIA No. 10			ALMACENAMIENTO			
Item No 26: 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:						

6034

 Educación			FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	 FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024				

	
FOTOGRAFIA No. 11 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	FOTOGRAFIA No. 12 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
Item 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.	Item 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 ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐
Observaciones:	
	
FOTOGRAFIA No. 13 PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION	FOTOGRAFIA No. 14 PARTICIPACIÓN CIUDADANA
Item No 38: 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)	Item No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐
Observaciones:	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS BEBIDA LACTEA-CAFÉ CON LECHE									
									
FOTOGRAFIA No. 1	CUMPLE	MUESTRA 1	X	FOTOGRAFIA No. 2	NO CUMPLE	MUESTRA 2	X	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
ALIMENTO PROTEICO-CARNE ENCEBOLLADA									
									
FOTOGRAFIA No. 4	CUMPLE	MUESTRA 1	X	FOTOGRAFIA No. 5	NO CUMPLE	MUESTRA 2	X	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CEREAL AREPAS DE YUCA CON QUESO									
									
FOTOGRAFIA No. 7	CUMPLE	MUESTRA 1	X	FOTOGRAFIA No. 8	NO CUMPLE	MUESTRA 2	X	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
AGUA POTABLE									
									
FOTOGRAFIA No. 10	CUMPLE	MUESTRA 1	X	FOTOGRAFIA No. 11	NO CUMPLE	MUESTRA 2	X	FOTOGRAFIA No. 12	MUESTRA 3

6041

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				VERSION: 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:	Par de Arfano	
Fecha de la visita:	04	03	2025	Hora inicio:	10:20AM	San Juan de los Rios
Operador:	U.P.A.E INTERNADOS CASANARES 2024			Hora terminación:	12:30PM	Miraflores
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:		No de servicios: 22
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)						
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.				Calificación	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 desilzantes 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.					0
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
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
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).					N.A

Compartido con la Unidad

Se requiere limpieza en todos los orden y diligenciar formatos

Se observo concen de residuos sin tapa.

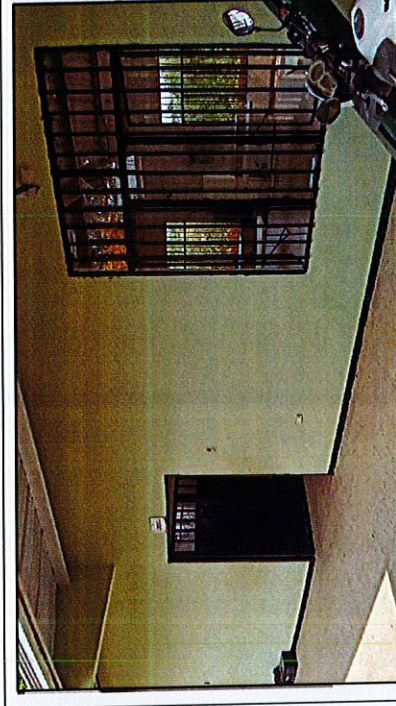
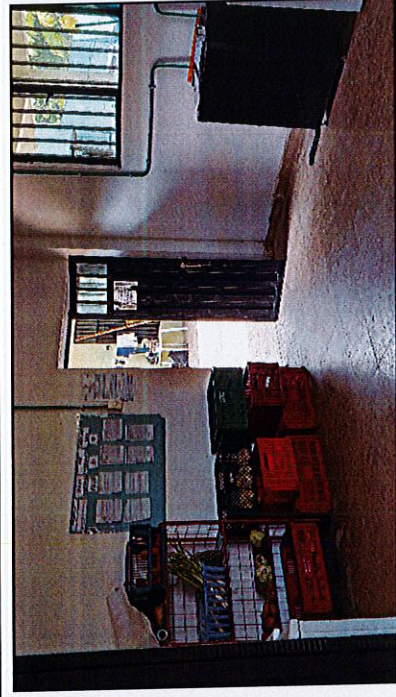
No cuenta con publicación

6642

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES 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 prácticas 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.	0	N-O <i>señalar con publicación del P.N.C.</i>
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.	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	<i>se requiere mantenimiento en estufa.</i>
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	<i>paten platos, pocillos vasos.</i>

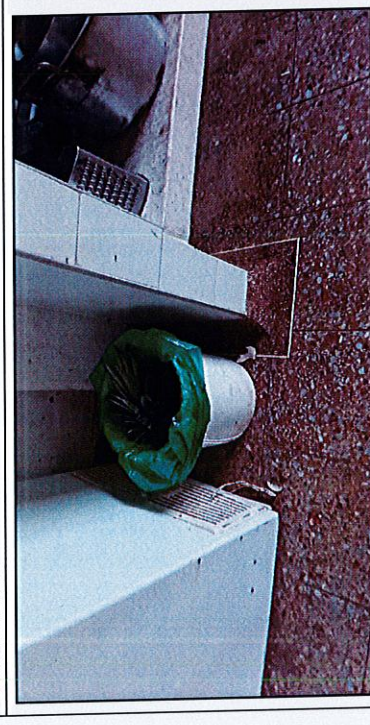
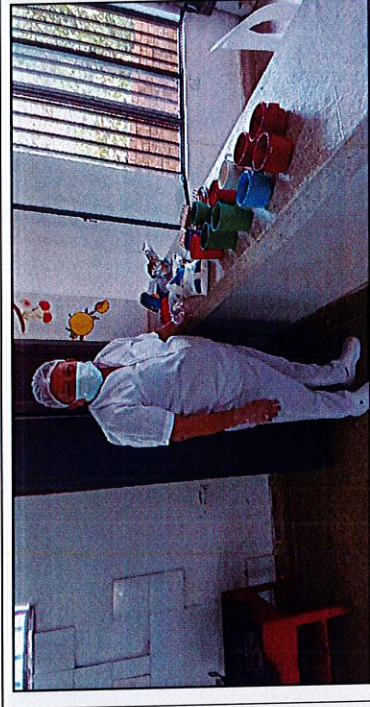
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

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	SAN JUAN DE LOS LLANOS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO
SEDE	MIRAFLORES		FECHA DE VISITA	04-03-2025	HORA INICIO:	RURAL X
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024		CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:20 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	12:40 PM
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X



FOTOGRAFIA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
<p>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.</p>	
CUMPLE	X NO CUMPLE
Observaciones:	

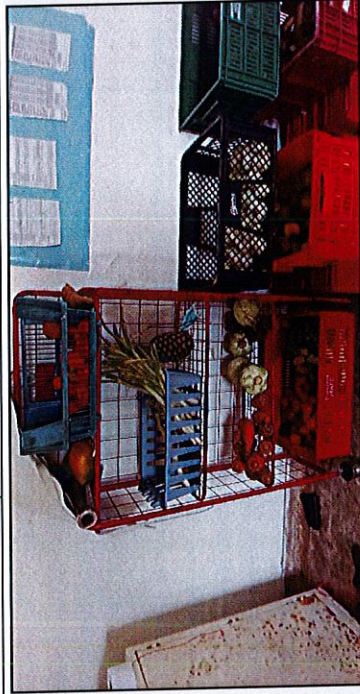
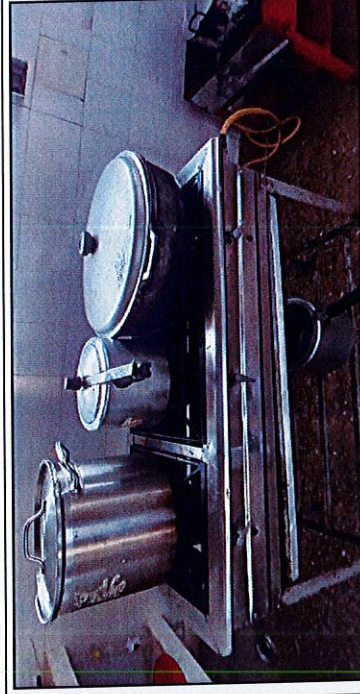
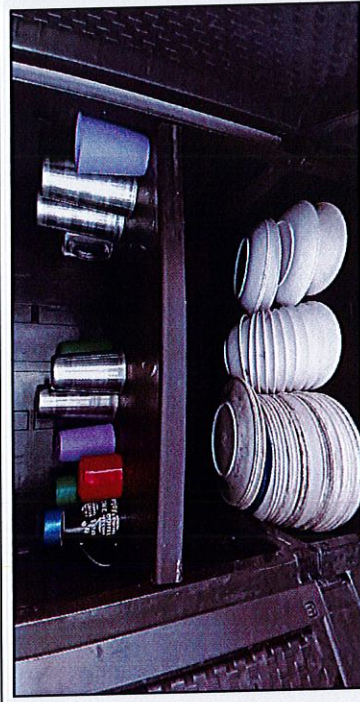
FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES						
Item No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.							
Observaciones:	<table><tr><th>CUMPLE</th><th>X</th><th>NO CUMPLE</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE			
CUMPLE	X	NO CUMPLE					



FOTOGRAFIA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS	
Item 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
Observaciones: se observa caneca de residuos sin tapa		x

FOTOGRAFÍA No. 6		PERSONAL MANIPULADOR	
Item 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:			

6045

			
FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO	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.		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	CUMPLE	X
NO CUMPLE		NO CUMPLE	
			
FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO	FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO
Ítem No 26: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		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	CUMPLE	X
NO CUMPLE		NO CUMPLE	
			
FOTOGRAFÍA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	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.		Ítem No 38: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	X	CUMPLE	X
NO CUMPLE		NO CUMPLE	
Observaciones: se requiere mantenimiento a la estufa.		Observaciones: falta platos, pocillos y vasos	

6046



Educación



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

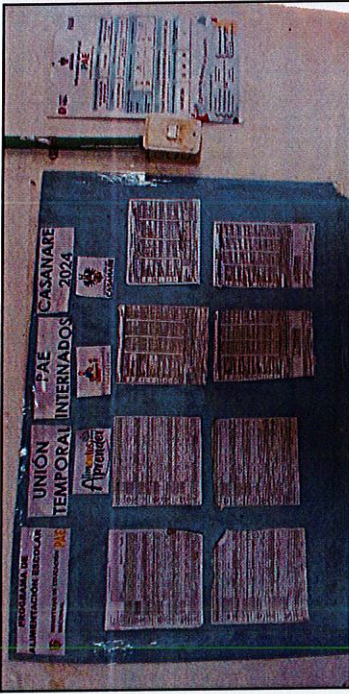


Educación



CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 1445 de 2024

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

	
FOTOGRAFÍA No. 13 PARTICIPACIÓN CIUDADANA	FOTOGRAFÍA No. 14 PARTICIPACIÓN CIUDADANA
Ítem No 39: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
<div><div>CUMPLE</div><div>X</div><div>NO CUMPLE</div></div>	<div><div>CUMPLE</div><div>x</div><div>NO CUMPLE</div></div>
Observaciones:	Observaciones:

6047

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO				CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
					VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ						
Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Trinidad	
Fecha de la visita:	06	03	2025	Hora inicio:	10:20	Pozo petrolero
Operador:	Unión Temporal PAE Intercomunal Casanare 2024			Hora terminación:	7:00	Pozo petrolero
Contrato de prestación de servicios No.	7446 de 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)						
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	Abertura en ventanilla de Alimento.
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				0	Baños compartidos.
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.				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.O	
Control de plagas						
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.				1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:				0	No hay soporte de esta actividad.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos						
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.				1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.				1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.				1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.				N.O	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).				N.A.	



6048

<div><div><div>Educación</div></div><div>UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</div></div>		<div>VERSIÓN: 03</div> <div>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01</div> <div>VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024</div>	
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
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.	7	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: <u>03-03-2025</u>	7	
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.	7	
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.	7	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	7	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	7	
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.	7	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	7	
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.	7	
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.	7	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	7	
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	7	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	7	
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.	7	
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.	7	
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.	7	
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.	7	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	7	
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.	7	
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.	7	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	7	

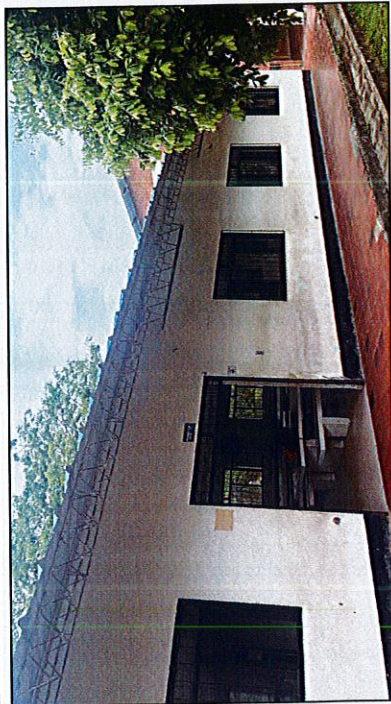
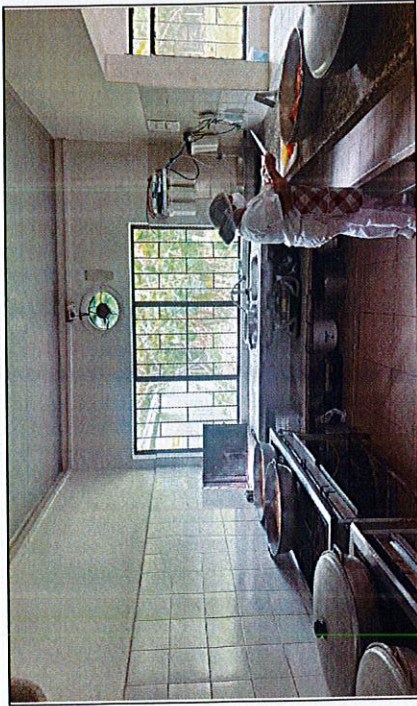
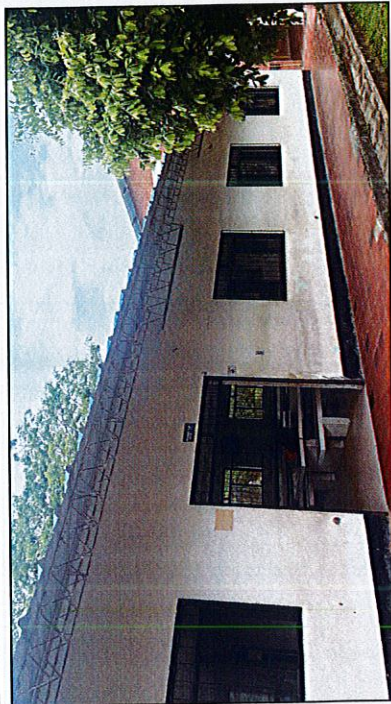
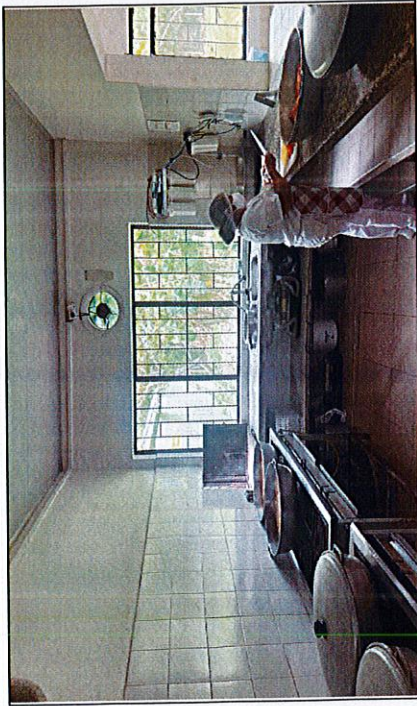
Over

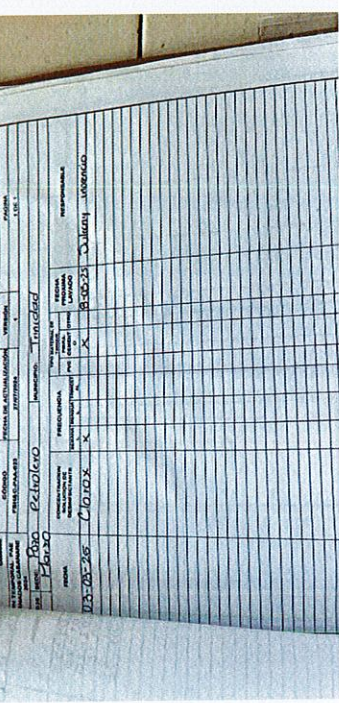
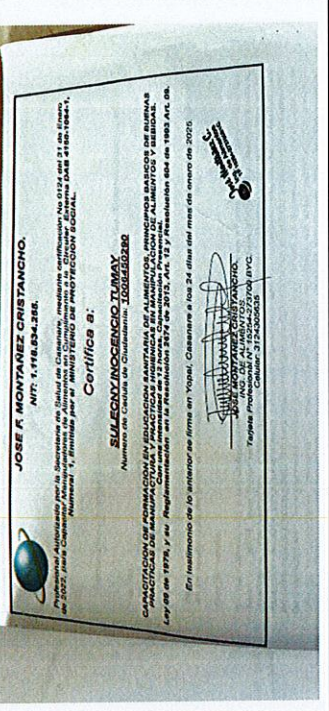
< 69%

Q	

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

CARGO:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL														
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.														
OBJETO DEL CONTRATO	INFORMACIÓN GENERAL													
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	POZO PETROLERO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO								
SEDE	POZO PETROLERO	FECHA DE VISITA	06-03-2025		HORA INICIO:	RURAL (X)								
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:20 am								
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	01:00 pm								
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACION INDUSTRIALIZADA			SR: SERVICIO RESIDENCIAS	(X)								
<div>   </div>														
FOTOGRAFÍA No. 1		EDIFICACIÓN E INSTALACIONES			FOTOGRAFÍA No. 2					EDIFICACIÓN E INSTALACIONES				
Item No 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.		CUMPLE			X		NO CUMPLE		Observaciones:					
Observaciones:		CUMPLE			X		NO CUMPLE		Observaciones: Ventana del área de preparación de alimentos no cuentan con protección (barrera física para control de plagas, angeos)					
<div>   </div>		CUMPLE			X		NO CUMPLE		Observaciones: Ventana del área de preparación de alimentos no cuentan con protección (barrera física para control de plagas, angeos)					
FOTOGRAFÍA No. 3		PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			FOTOGRAFÍA No. 4					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 realiza de manera oportuna.		CUMPLE			X		NO CUMPLE		Observaciones: Registros actualizados.					
Observaciones:		CUMPLE			X		NO CUMPLE		Observaciones: Registros actualizados.					

	FOTOGRAFÍA No. 5 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS. Ítem No 13: Existe en el 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	Observaciones:
	FOTOGRAFÍA No. 7 ABASTECIMIENTO DE AGUA Ítem No 19: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	CUMPLE ☒ NO CUMPLE	Observaciones: Fecha de la última limpieza y desinfección: 03 marzo de 2025.
	FOTOGRAFÍA No. 8 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 ☒ NO CUMPLE	Observaciones:
	FOTOGRAFÍA No. 9 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	Observaciones:
	FOTOGRAFÍA No. 10 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 ☒ NO CUMPLE	Observaciones:



Educación



GOBERNACIÓN DE
CASANARE



FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO
Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES
MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITO



FOAT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11 ALMACENAMIENTO

Item 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.

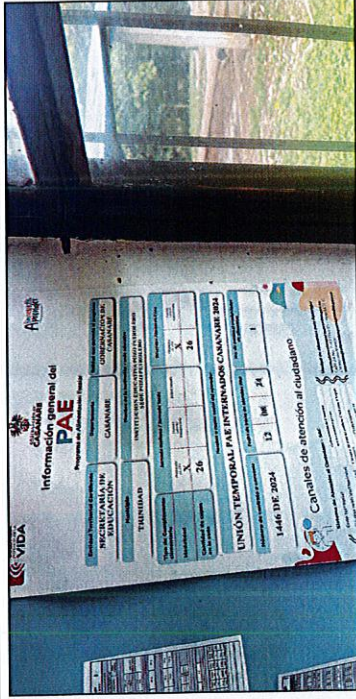
CUMPLE X NO CUMPLE



FOTOGRAFÍA No. 13 ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE X NO CUMPLE



FOTOGRAFÍA No. 15 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.

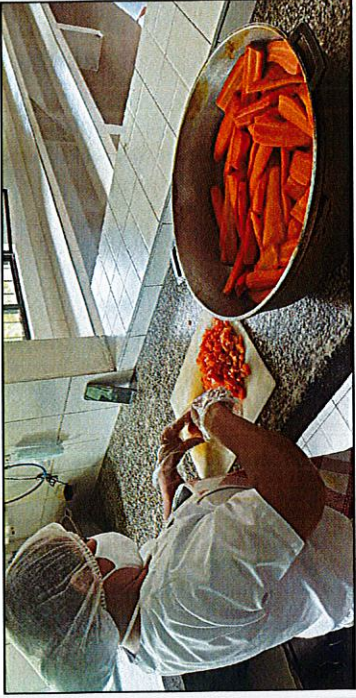
CUMPLE X NO CUMPLE



FOTOGRAFÍA No. 12 ALMACENAMIENTO

Item No 37: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

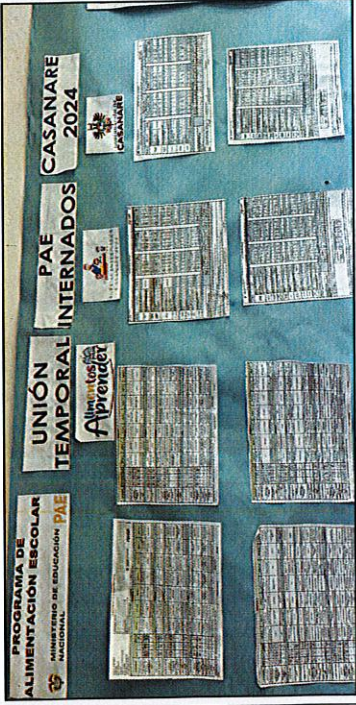
CUMPLE X NO CUMPLE



FOTOGRAFÍA No. 14 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Item 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 posible riesgo de contaminación.

CUMPLE X NO CUMPLE



FOTOGRAFÍA No. 16 PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE X NO CUMPLE

6053

		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				VERSIÓN: 03 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
		FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ							
Entidad Territorial:		GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:		Poz de Arzobispo	
Fecha de la visita:		11	03	2024	Hora inicio:		12:53PM
Operator:		U.T PAF INTERMUNICIOS CASANARE 2024		Hora terminación:		2:00PM	
Contrato de prestación de servicios No.		1446 DE 2024		Tipo de Complemento:		X	
				Residencias escolares		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 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	Se observa ventana y puerta del área de preparación 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 con la unidad	
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.				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: 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	Se observa cunetas sin tapa.	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.				1		
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.				1		
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.				1		
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).				N.A.		