

Educación		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		 FO-AT-18-04 04-02-2025 V6.4	
19	¿Cuenta con estufas?			Aclare cuantas tiene la sede:	<input type="text"/>
				¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas?	<input type="text"/>
				¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente?	<input type="text"/>
20	¿Cuenta con licuadoras?			Aclare cuantas tiene la sede:	<input type="text"/>
21	¿Cuántas de esas funcionan?			¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales?	<input type="text"/>
22	¿La sede cuenta con ollas, ollitas o pailas exclusivas para el uso del PAE?				
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?				
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?				
III. AREA DE CONSUMO					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?				
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?				
IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?				
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?				
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?				
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?				
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?			Aclare cuantas tiene la sede:	<input type="text"/>
V. SERVICIOS SANITARIOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?				
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?				
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?				
VI. SERVICIOS PUBLICOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?				
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?				
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?				
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?				
39	¿Qué combustible se utiliza en la sede educativa para la preparación de los alimentos?				

7539



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

GOBERNACION DE CASANARE

GOVERNACION DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:

Contrato de prestación de servicios:

Nombre persona encargada de la planta:

Dirección de la planta:

Correo electrónico:

DUPLIO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

No. 0087 de 2025 /

km 2 Vía La Pedrera

calidadpascasanare@dulosas.com

NIT:

Cargo:

Yopal, Casanare

Tel. Cel:

891.856.718-6

/

Fecha de la visita:

Horario inicio:

Horario terminación:

Tipo de Complemento:

Número de servicios:

Residencias escolares

Industrializada

Almuerzos

Total servicios

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

Instalaciones Físicas e Infraestructura

Variables

Calificación

N°

Variables

Calificación

1

La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.

2

Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.

3

La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.

4

La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.

5

La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.

6

La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.

7

El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.

8

Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.

9

Los pisos están contruidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.

10

El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.

11

Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.

12

La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.

13

Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.

14

Las paredes están contruidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.

15

Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.

16

Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

17

Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.

18

Las ventanas y otras aberturas están contruidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.

19

Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.

20

Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.

51

Secretaría de Educación Departamental - Programa de Alimentación Escolar



Educación

Educación		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 03 CÓDIGO: FO-AT-VB-02 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023	
		FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO			
		ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ			
ENTIDAD TERRITORIAL:		GOBERNACION DE CASANARE			
21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.		
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				
Equipos y Utensilios					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.		25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)		27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimétrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.		29	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados y se realiza verificación semanal respecto al equipo patrón.	
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A			
Personal Manipulador de Alimentos					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
31	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.		32	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	
33	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.		34	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	
35	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.		36	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	
37	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				
Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
38	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.		39	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	

Educación		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 03
		FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023
ENTIDAD TERRITORIAL:		GOBERNACION DE CASANARE		
Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.			41	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)
Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C durante todas las etapas del proceso.			43	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.
Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.			45	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.
La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.			47	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.
Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.			49	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar
Plan de Saneamiento				
N°	Variables	Calificación	N°	Variables
50	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.		51	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?
52	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.		53	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).
54	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumple con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.		55	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se almacenan en áreas independientes y cuentan con rotulos e identificación.
56	Se encuentra publicado un instructivo que indique la dosificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).		57	El operador realiza monitoreo de la calidad del agua.
Almacenamiento distribución y transporte				
N°	Variables	Calificación	N°	Variables
58	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.		59	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.
60	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.		61	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

7544

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	

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

7546



Educación



Alimentarse
Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA



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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

OBJETO DEL CONTRATO	INFORMACION GENERAL					
	ESTABLECIMIENTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HORA INICIO:	URBANO RURAL
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	FECHA DE VISITA	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087-2025		HORA DE TERMINACIÓN	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	

--	--

FOTOGRAFÍA No. 1 INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA
Ítem No 2. Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.

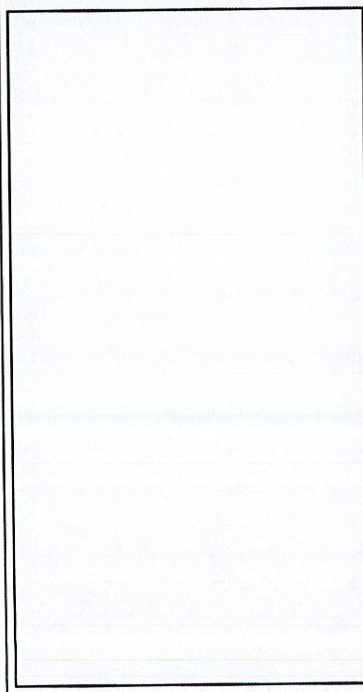
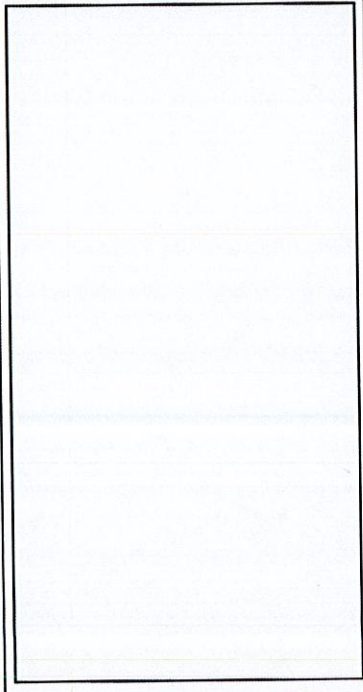
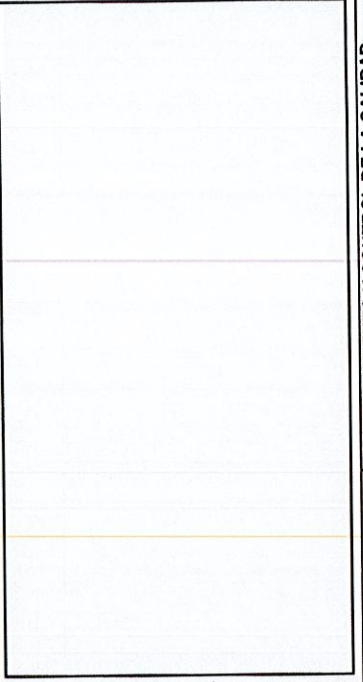
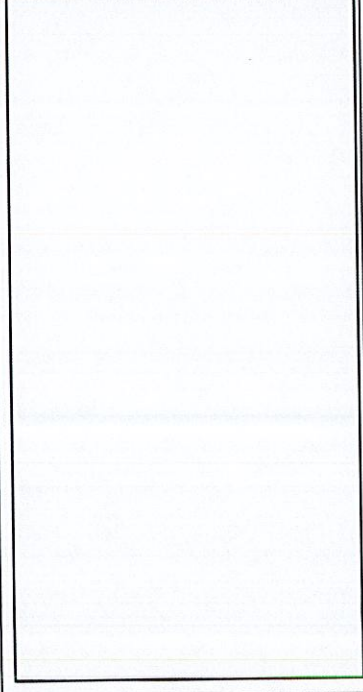
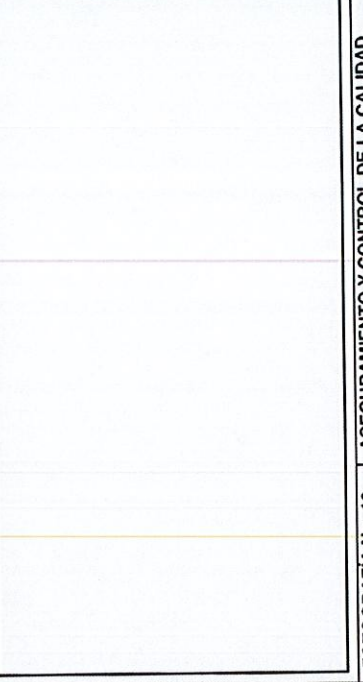
CUMPLE	NO CUMPLE
Observaciones:	

--	--

FOTOGRAFÍA No. 3 INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA
Ítem No 14. Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.

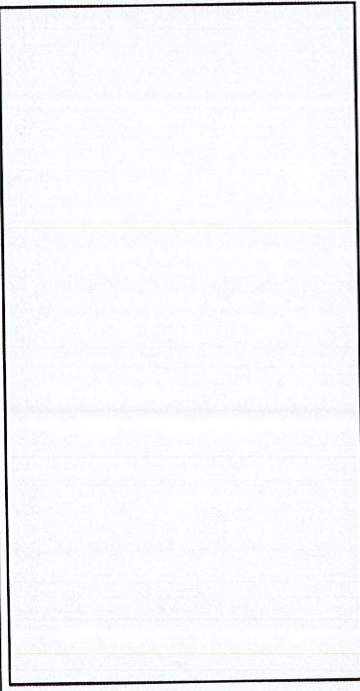
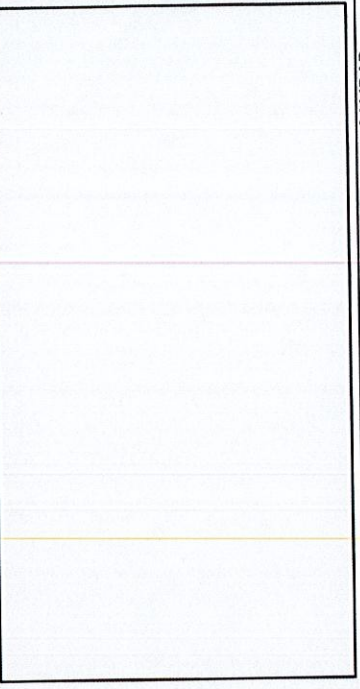
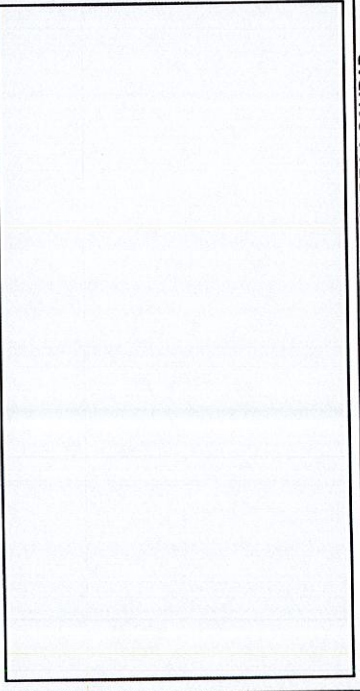
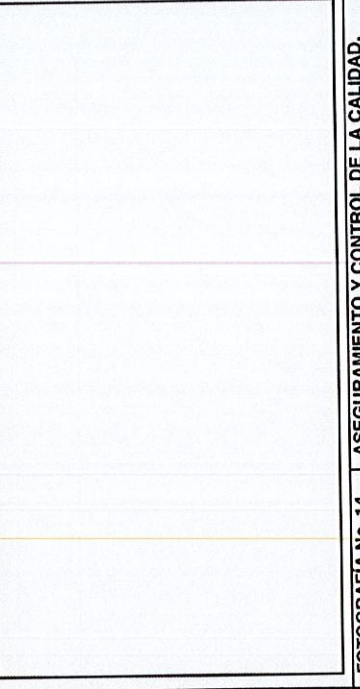
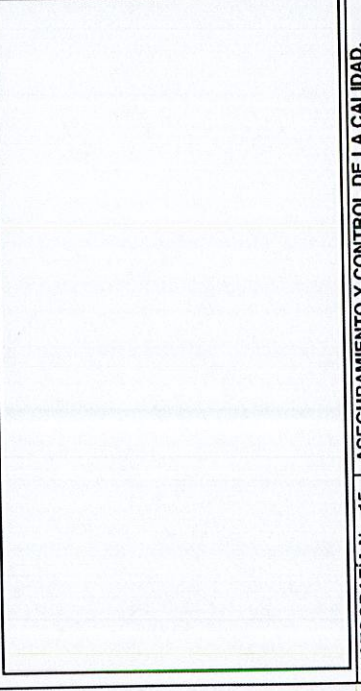
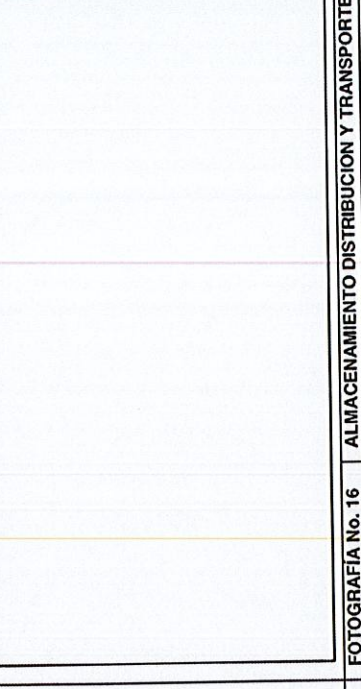
CUMPLE	NO CUMPLE
Observaciones:	

1548

	
FOTOGRAFIA No. 5 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Ítem No 34: El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	FOTOGRAFIA No. 6 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD Ítem No 40: Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias.
<div>CUMPLE</div> <div>Observaciones:</div>	<div>CUMPLE</div> <div>Observaciones:</div>
	
FOTOGRAFIA No. 7 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD. Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	FOTOGRAFIA No. 8 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD. Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.
<div>CUMPLE</div> <div>Observaciones:</div>	<div>CUMPLE</div> <div>Observaciones:</div>
	
FOTOGRAFIA No. 9 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD. Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	FOTOGRAFIA No. 10 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD. Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
<div>CUMPLE</div> <div>Observaciones:</div>	<div>CUMPLE</div> <div>Observaciones:</div>

1549

 Educación GOBERNACIÓN DE CASANARE	 Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	 FOAT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025			

					
FOTOGRAFÍA No. 11 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD. Ítem No 45: El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	FOTOGRAFÍA No. 12 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD. Ítem No 50: El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.				
<table><tr><td>CUMPLE</td><td>NO CUMPLE</td></tr></table>	CUMPLE	NO CUMPLE	<table><tr><td>CUMPLE</td><td>NO CUMPLE</td></tr></table>	CUMPLE	NO CUMPLE
CUMPLE	NO CUMPLE				
CUMPLE	NO CUMPLE				
					
FOTOGRAFÍA No. 13 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD. Ítem No 54: La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumple con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	FOTOGRAFÍA No. 14 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD. Ítem No 58: Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				
<table><tr><td>CUMPLE</td><td>NO CUMPLE</td></tr></table>	CUMPLE	NO CUMPLE	<table><tr><td>CUMPLE</td><td>NO CUMPLE</td></tr></table>	CUMPLE	NO CUMPLE
CUMPLE	NO CUMPLE				
CUMPLE	NO CUMPLE				
					
FOTOGRAFÍA No. 15 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD. Ítem No 60: Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	FOTOGRAFÍA No. 16 ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y TRANSPORTE. Ítem No 63: Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.				
<table><tr><td>CUMPLE</td><td>NO CUMPLE</td></tr></table>	CUMPLE	NO CUMPLE	<table><tr><td>CUMPLE</td><td>NO CUMPLE</td></tr></table>	CUMPLE	NO CUMPLE
CUMPLE	NO CUMPLE				
CUMPLE	NO CUMPLE				
Observaciones:					

7550

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				VERSIÓN: 03		 Edelmira Sierra
	FORMATO DE CONDICIONES 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:		
Fecha de la visita:	DD	MM	AAAA	Hora inicio:	Institución educativa:		
Operador:				Hora terminación:	Sede educativa:		
Contrato de prestación de servicios No.				Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)				Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)		
Plan de saneamiento							
Programa de Limpieza y Desinfección							
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.						
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.						
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.						
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .						
5	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							
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.						
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).						
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____						
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.						
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos							
10	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.						
11	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.						
12	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.						
13	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.						
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).						
Abastecimiento de agua							
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).						
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).						

1551

Educación		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					
Personal manipulador							
17	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.						
18	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.						
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.						
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.						
Almacenamiento							
21	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.						
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.						
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.						
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.						
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.						
26	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						
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.						
Preparación, ensamble y distribución							
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.						
29	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.						
30	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.						
31	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.						
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.						
33	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.						
34	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.						



Educación



Alimentarse para Aprender

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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	URBANO
SEDE				RURAL X
OPERADOR	DUFLO SAS	FECHA DE VISITA		HORA INICIO:
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO
		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS

--	--

FOTOGRAFIA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FOTOGRAFIA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
Item No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		Item No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Observaciones:		Observaciones:	

--	--

FOTOGRAFIA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FOTOGRAFIA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
Item No 3: Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.		Item No 4: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	
CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Observaciones:		Observaciones:	



Educación



GOBERNACIÓN DE
CASANARE

Alimentarse
Aprender

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 CONSULTORIA No. 1103 de 2025

FOTOGRAFÍA No. 5 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Item No 5: 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).		FOTOGRAFÍA No. 6 CONTROL DE PLAGAS Item No 6: Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian inicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	
CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☐		CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☐	
Observaciones:		Observaciones:	
FOTOGRAFÍA No. 7 CONTROL DE PLAGAS Item No 7: Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).		FOTOGRAFÍA No. 8 CONTROL DE PLAGAS Item No 8: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación.	
CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☐		CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☐	
Observaciones:		Observaciones:	
FOTOGRAFÍA No. 9 CONTROL DE PLAGAS Item No 9: El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.		FOTOGRAFÍA No. 10 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS Item No 10: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☐		CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☐	



Educación



Alimentos
Aprender

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 CONSULTORIA No. 1103 de 2025

FOTOGRAFÍA No. 11		MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS		FOTOGRAFÍA No. 12		MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	
Item No 11: 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.				Item No 12: El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.			
CUMPLE		NO CUMPLE		CUMPLE		NO CUMPLE	
Observaciones:				Observaciones:			
FOTOGRAFÍA No. 13		MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS		FOTOGRAFÍA No. 14		MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	
Item No 13: 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.				Item No 14: Existe documentación y registro de la limpieza de rampas de grasas			
CUMPLE		NO CUMPLE		CUMPLE		NO CUMPLE	
Observaciones:				Observaciones:			
FOTOGRAFÍA No. 15		ABASTECIMIENTO DE AGUA		FOTOGRAFÍA No. 16		ABASTECIMIENTO DE AGUA	
Item No 15: Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____				Item No 16: Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____			
CUMPLE		NO CUMPLE		CUMPLE		NO CUMPLE	
Observaciones:				Observaciones:			

70

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

FOTOGRAFIA No. 17	PERSONAL MANIPULADOR	FOTOGRAFIA No. 18	PERSONAL MANIPULADOR
<p>Item No 17: 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.</p>		<p>Item No 18: 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.</p>	
☐ CUMPLE	☐ NO CUMPLE	☐ CUMPLE	☐ NO CUMPLE
Observaciones:		Observaciones:	
<div></div>		<div></div>	
FOTOGRAFIA No. 19	PERSONAL MANIPULADOR	FOTOGRAFIA No. 20	PERSONAL MANIPULADOR
<p>Item No 19: Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.</p>		<p>Item No 20: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.</p>	
☐ CUMPLE	☐ NO CUMPLE	☐ CUMPLE	☐ NO CUMPLE
Observaciones:		Observaciones:	
<div></div>		<div></div>	
FOTOGRAFIA No. 21	ALMACENAMIENTO	FOTOGRAFIA No. 22	ALMACENAMIENTO
<p>Item No 21: 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.</p>		<p>Item No 22: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.</p>	
☐ CUMPLE	☐ NO CUMPLE	☐ CUMPLE	☐ NO CUMPLE
Observaciones:		Observaciones:	
<div></div>		<div></div>	



Educación



GOBERNACIÓN DE
CASANARE

Alimentos
Aprender

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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

FOTOGRAFÍA No. 23		FOTOGRAFÍA No. 24	
ALMACENAMIENTO		ALMACENAMIENTO	
Ítem No 23: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		Ítem No 24: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	
CUMPLE		NO CUMPLE	
Observaciones:		Observaciones:	
FOTOGRAFÍA No. 25		FOTOGRAFÍA No. 26	
ALMACENAMIENTO		ALMACENAMIENTO	
Ítem No 25: Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		Ítem No 26: 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	
CUMPLE		NO CUMPLE	
Observaciones:		Observaciones:	
FOTOGRAFÍA No. 27		FOTOGRAFÍA No. 28	
ALMACENAMIENTO		PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION	
Ítem No 27: La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		Ítem No 28: 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		NO CUMPLE	
Observaciones:		Observaciones:	

1561

<div></div>	<div></div>
<div><div>FOTOGRAFIA No. 29</div><div>PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION</div><div>Item No 29: 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.</div><div><div>CUMPLE</div><div>NO CUMPLE</div></div><div>Observaciones:</div></div>	<div><div>FOTOGRAFIA No. 30</div><div>PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION</div><div>Item No 30: Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, ballir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.</div><div><div>CUMPLE</div><div>NO CUMPLE</div></div><div>Observaciones:</div></div>
<div><div>FOTOGRAFIA No. 31</div><div>PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION</div><div>Item No 31: 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.</div><div><div>CUMPLE</div><div>NO CUMPLE</div></div><div>Observaciones:</div></div>	<div><div>FOTOGRAFIA No. 32</div><div>PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION</div><div>Item No 32: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.</div><div><div>CUMPLE</div><div>NO CUMPLE</div></div><div>Observaciones:</div></div>
<div><div>FOTOGRAFIA No. 33</div><div>PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION</div><div>Item No 33: 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.</div><div><div>CUMPLE</div><div>NO CUMPLE</div></div><div>Observaciones:</div></div>	<div><div>FOTOGRAFIA No. 34</div><div>PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION</div><div>Item No 34: 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.</div><div><div>CUMPLE</div><div>NO CUMPLE</div></div><div>Observaciones:</div></div>

1562

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

<div></div>	<div></div>
FOTOGRAFIA No. 35 PARTICIPACION CIUDADANA Item No 35: 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 Observaciones:	FOTOGRAFIA No. 36 PARTICIPACION CIUDADANA Item No 36: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. CUMPLE Observaciones:
<div></div>	<div></div>
FOTOGRAFIA No. 37 VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO Item No 37: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). CUMPLE Observaciones	

[illegible]

1565

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL									
REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.									
OBJETO DEL CONTRATO									
INFORMACIÓN GENERAL									
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	URBANO		RURAL			
SEDE									
OPERADOR	DUFLO SAS	FECHA DE VISITA		HORA INICIO:					
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN						
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO					
		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		X		AR: ACTA DE REUNIÓN			
<div><div></div><div></div></div>									
FOTOGRAFIA N° 1		CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION		FOTOGRAFIA N° 2		CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION			
ITEM 9		El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente.		ITEM 9		El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente.			
CUMPLE		NO CUMPLE		CUMPLE		NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:					
<div><div></div><div></div></div>									
FOTOGRAFIA N° 3		CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION		FOTOGRAFIA N° 4		CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION			
ITEM 12		Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).		ITEM 12		Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).			
CUMPLE		NO CUMPLE		CUMPLE		NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:					
<div><div></div><div></div></div>									

77

1566

 Educación	 GOBERNACIÓN DE CASANARE	 Alimenteros Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	 FO-AT-IF-08 11-06-23 Vol.3
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025				

	
FOTOGRAFIA N° 5	FOTOGRAFIA N° 6
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION
Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.
CUMPLE	CUMPLE
NO CUMPLE	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:



CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025

OBJETO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CÓDIGO:

INTER - PAE-2025-001

VERSIÓN: 03

FECHA: 10/03/2025

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025		FECHA:
CONTRATISTA	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.	
OBJETO	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION		
FECHA:	HORA:	MUNICIPIO:
Nº	AFIRMACIÓN	
Expositor tiene dominio del tema		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente	
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	
10	La logística y organización del evento fue adecuada	
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	
CALIFICACION		
Cumple 1 No cumple 0		SUMATORIA
Observaciones:		
Capacitador:		
Nombre:		Interventor:
Cargo:		Nombre:
		Cargo:

Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com



CONTRATO DE CONSULTORÍA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 de 2025

OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”

CODIGO:
INTER -PAE-MAYOR-2025-002

VERSIÓN: 2

FECHA: 07/03/2025

7569

ANEXO 27

Acta de aprobación de formatos

Celular: 3112632150

ACTA REUNIÓN NO. 002

FECHA: Yopal, Casanare, 07 de marzo de 2025

LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:

DR. DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA (E)
EDELMIIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA

INVITADOS PROFESIONALES DE APOYO EQUIPO PAE:

Yenny Constanza Salanueva Navas: Componente técnico.
Marly Sirley Corredor Torres: Componente técnico
Angela Carolina Moreno Correa: Componente técnico
Sofía Katherin Quevedo Peña: Componente jurídico.
Juan Diego Camacho Gualdrón: Componente administrativo
Alejandro Meléndez García: Componente financiero

PROFESIONALES DE INTERVENTORIA

Diana Caterinne Arcos Escobar: Coordinadora operativa
María Alejandra Pinzón: Coordinadora de Calidad

Realiza apertura de reunión el Dr. DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS, director técnico de Cobertura Educativa encargado mediante Decreto 003 del 07/01/2025, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de Consultoría SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 Y No. Interno 1103 de 2025, saluda a los asistentes, e informa que, de acuerdo a solicitud radicada por parte de la interventora, mediante oficio No. INTER-PAE-CAS-001-A-2024 el cual tiene por referencia lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoría en marco de la ejecución del contrato de consultoría 1103 de 2025, por lo cual solicita concertar orden del día, siendo establecido como se relaciona a continuación:

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

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

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

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

- a. Metodología y plan de cargas (aportada en marco del Concurso de Méritos No. CAS-OAJ-CMA-001-2025)
- b. Formatos administrativos y de seguimiento, monitoreo y control. Relacionado en tabla 1.

ACTA REUNIÓN NO. 002
Tabla 1. Relación de formatos proceso de interventoría.

TIPO FORMATO	DOCUMENTO/FORMATO
Administrativos	Acta de reunión.
Técnicos de Seguimiento, monitoreo y control:	Infraestructura de instituciones educativas: Formato de verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio.
	Bodega: <ul style="list-style-type: none">• Formato verificación de condiciones de operación en plantas ensamble ración industrializada - ración para preparar en sitio.• Formato de verificación de materia prima ración preparada en sitio• Formato verificación de rotulado ración industrializada.• Formato verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas ración industrializada.• Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control bodega de alimentos.
	Ración preparada en sitio: <ul style="list-style-type: none">• Formato de condiciones de operación modalidad ración preparada.• Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio.• Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad ración preparada en sitio.• Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos modalidad ración preparada en sitio.• Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio.
	Ración industrializada: <ul style="list-style-type: none">• Formato de verificación condiciones de despacho y suministro ración industrializada.• Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración industrializada.• Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración industrializada.• Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración industrializada.
	Otros: <ul style="list-style-type: none">• Formato de seguimiento a la capacitación.

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

La Supervisión realiza la validación a los lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoría en marco de la ejecución del contrato de interventoría.

Se recomienda que una vez en marcha se requiera un formato adicional o actualizar para la prestación de servicio se deberá Informar a la entidad para su validación con anterioridad.



GOBERNACIÓN DE
CASANARE
NIT: 892093216-6

ACTA
FO-GD-05
19-09-2024
V.02

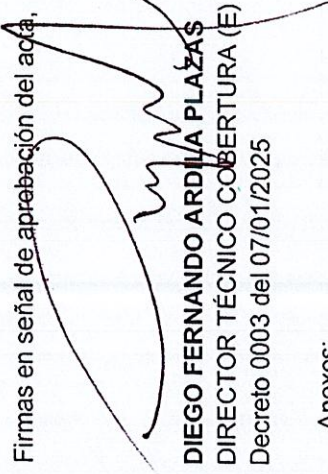
ACTA REUNIÓN NO. 002

3. Propositiones y varios

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

CONVOCATORIA: Se deja abierta, en caso de considerarse necesaria según el avance y/o dificultades generadas en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No. 0087 de 2025.

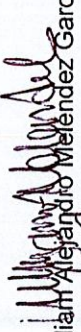
Firmas en señal de aprobación del acta,


DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA (E)
Decreto 0003 del 07/01/2025


EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

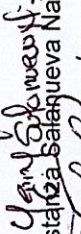
Anexos:

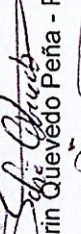
1. Listado asistencia general en un (1) folio

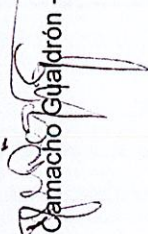
Proyecto:  William Alejandro Meléndez García - Profesional financiero contratado PAE

 Marly Sinley Corredor Torres - Profesional técnico contratado PAE

 Ángela Carolina Moreno Correa - Profesional técnico contratado PAE

 Yenny Constanza Salasueva Navas - Profesional técnico contratado PAE

 Sofía Katherin Quevedo Peña - Profesional jurídico contratado PAE

 Juan Diego Camacho Guadrón - Profesional administrativo contratado PAE

TIPO DE EVENTO	CAPACITACIÓN:	DIVULGACIÓN:	OTRO: ☒
----------------	---------------	--------------	---

TEMA:	Entrenamiento y ejercicios para el ejercicio de intervención		
FECHA:	07 de mayo de 2025		
DEPENDENCIA/LUGAR:	Dirección de Cobertura Educativa		
QUIEN DIRIGE y/o EXPONE:	FIRMA:		



No	NOMBRE COMPLETO	CARGO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO (CEL)	FIRMA
1	Caterine Arcas Escobar	Coord. operativa	Interventoria	decarose@gmail.com	3204466013	
2	Edelmira Sierra Guereiro	El. interventor	Interventoria	interdentonias@gmail.com	3112632150	
3	Mario Alejandro Pineda Ortega	Coord. calidad	Interventoria	interdentonias@gmail.com	3115358780	
4	María Milena Hernández	TEC. Interventoria	Interventoria	interdentonias@gmail.com	3115209026	
5	Yolby Conde Torres	Prof. Apoyo/SED	Gobernación	pae@sedcasanare.gov.co	3108333656	
6	Yolby Conde Torres	Prof. Apoyo/SED	Gobernación	pae@sedcasanare.gov.co	3108333656	
7	Yolby Conde Torres	Prof. Apoyo/SED	Gobernación	pae@sedcasanare.gov.co	3108333656	
8	Yolby Conde Torres	Prof. Apoyo/SED	Gobernación	pae@sedcasanare.gov.co	3108333656	
9	Yolby Conde Torres	Prof. Apoyo/SED	Gobernación	pae@sedcasanare.gov.co	3108333656	
10	Yolby Conde Torres	Prof. Apoyo/SED	Gobernación	pae@sedcasanare.gov.co	3108333656	
11	Yolby Conde Torres	Prof. Apoyo/SED	Gobernación	pae@sedcasanare.gov.co	3108333656	
12	Yolby Conde Torres	Prof. Apoyo/SED	Gobernación	pae@sedcasanare.gov.co	3108333656	
13	Yolby Conde Torres	Prof. Apoyo/SED	Gobernación	pae@sedcasanare.gov.co	3108333656	
14	Yolby Conde Torres	Prof. Apoyo/SED	Gobernación	pae@sedcasanare.gov.co	3108333656	
15	Yolby Conde Torres	Prof. Apoyo/SED	Gobernación	pae@sedcasanare.gov.co	3108333656	

	CONTRATO DE CONSULTORÍA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 de 2025	CODIGO: INTER -PAE-MAYOR-2025-002
OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 2
		FECHA: 07/03/2025
INFORME DE AVANCE N° 01		
INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERIODO DEL 7 AL 31 DE MARZO DE 2025		

ANEXO 28

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 7 al 31 de marzo de 2025

Celular: 3112632150

1574

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 1103 DEL 2025	CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	VERSIÓN: 02
	FECHA: 07/03/2025	
INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE		

CONTRATO DE INTERVENTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DE 2025

OBJETO DEL CONTRATO:

"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: OPERADOR DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

YOPAL - CASANARE
2025

Yopal, Casanare, Diagonal 14 No. 8-80 - Celular No. 311 2632150
Correo electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

1575

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025		CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
			FECHA: 07/03/2025
INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE			

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. Interno 1103 del 2025 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No. INTERNO 0087, cuyo objeto es: **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."** y cuya ejecución se realiza por la empresa DUFLO SERVICIO INTEGRALES S.A.S.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al numeral 2,3 y 4 de las actividades del contratista fijadas en la **CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE** del Contrato de Prestación de Servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No. INTERNO 0087, consignándose para este caso lo siguiente *"Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos [...]"*, *"Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento [...]" [...]"*, *"Elaborar el Plan de Saneamiento de acuerdo a las condiciones de las sedes educativas con los respectivos programas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción [...]"*.

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual **"informe de bodega"**, el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora durante **"la Fase operativa"**. Por consiguiente, se expone que, se realizaron visitas de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada para la ejecución del contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No. INTERNO 0087, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de *Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico a bodega realizado por la interventoría, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejora a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las características de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna, de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

Yopal, Casanare, Diagonal 14 No. 8-80 - Celular No. 311 2632150
Correo electrónico: asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com

87

1576

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025		CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
			FECHA: 07/03/2025
INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE			

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de verificación, seguimiento y control al proceso operativo del Programa de Alimentación Escolar en bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No. INTERNO 0087 de 2025, con especificaciones exigidas en la GUIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios Número Interno 0087, celebrado entre la Gobernación de Casanare y "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S".

METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, por el cual, se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada por "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S"

3. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE", sus anexos técnicos y caja de herramientas.
- Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 5109 de 29 de diciembre de 2005 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
- Resolución 810 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
- Resolución 2492 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"

1577

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025		CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
	INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE		FECHA: 07/03/2025

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados en la bodega ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No. INTERNO 0087 de 2025, con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.

La Bodega previamente citada, se ubica en Kilometro 2 vía la pedrera, y efectúa el almacenamiento temporal de la materia prima, necesaria para la operación del PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS complemento alimentario almuerzo y modalidad ración industrializada, a cargo del contratista DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.

5. CONSOLIDADO VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

El presente informe de vista, fue realizado para la fase operativa del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.

El resultado del análisis, se presenta a través del numeral “6. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA”, donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante los días: 13 al 14 de marzo de 2025, 21 al 22 de marzo de 2025, 27 al 28 de marzo de 2025 a la Bodega Principal utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087.

Tabla No.1. Consolidado de visita a la Bodega Principal del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025.

OPERADOR Dula servicios integrales S.A.S	VISITA TÉCNICAS		
	FECHA: 13 AL 14 DE MARZO 2025	FECHA: 21 AL 22 DE MARZO DE 2025	FECHA: 27 AL 28 DE MARZO DE 2025
VERIFICACIÓN TÉCNICA	<ul style="list-style-type: none">• FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI – RACIÓN PS• FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADO EN SITIO.• FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA• FTO VERIFICACIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMALES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA		
PORCENTAJE	92%	98%	98.36%
CONCEPTO	Bueno	Muy bueno	Muy bueno



CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025

CÓDIGO:
INTER - PAE-2025-001

VERSIÓN: 02

FECHA: 07/03/2025

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

Tablas No. 2. Semanas y Ciclos de menú correspondiente a la modalidad RPS – almuerzo y RI.

Fecha Visita a bodega	Modalidad	Menús a entregar	Semana de consumo
13 AL 14 DE MARZO 2025	Ración preparada en sitio – Almuerzo, <u>Semana 4</u>	Menú 16	17 al 21 de marzo de 2025
		Menú 17	
		Menú 18	
		Menú 19	
		Menú 20	
21 AL 22 DE MARZO DE 2025	Ración preparada en sitio – Almuerzo, <u>Semana 1</u>	Menú 2	25 al 28 de marzo de 2025
		Menú 3	
		Menú 4	
		Menú 5	
		Menú 6	
27 AL 28 DE MARZO DE 2025	Ración preparada en sitio – Almuerzo, <u>Semana 2</u>	Menú 7	31 de marzo al 4 de abril de 2025
		Menú 8	
		Menú 9	
		Menú 10	

Fuente: Formato de verificación de condiciones de operación en plantas ensamble ración industrializada- ración preparada en sitio.

INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR LA FIRMA INTERVENTORA

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora

1. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS			
<ul style="list-style-type: none">Conforme a oficio D-PC-012 del 10 de marzo de 2025, donde se solicita intercambio semana 4 modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y semana 2 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo del 17 al 21 de marzo de 2025:			
Ración industrializada			
MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Fruta	Granadilla	Banano
8	Derivado de cereal	Tajada (ponqué blanco)	Galleta chips de chocolate
RPS-Complemento alimentario almuerzo			
MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
17	Bebida (Fruta en jugo)	Jugo de Mango	Jugo de guayaba
20	Bebida (Fruta en jugo)	Jugo de Maracuyá	Jugo de naranja



CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025

CÓDIGO:	INTER - PAE-2025-001
VERSIÓN:	02
FECHA:	07/03/2025

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

- Conforme a oficio D-PC-016 del 17 de marzo de 2025, donde se solicita intercambio semana 1- modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y semana 1 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 24 al 28 de marzo de 2025:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
3	Fruta	Durazno	Manzana

RPS- Complemento alimentario almuerzo

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
4	Bebida (Fruta en jugo)	Jugo de lulo	Jugo de tomate de árbol

- Conforme a oficio D-PC-023 del 25 de marzo de 2025, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y semana 2 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 31 de marzo al 04 de abril de 2025:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Fruta	Granadilla	Banano
8	Derivado de cereal	Tajada (ponqué blanco)	Galleta de chips de chocolate
8	Bebida láctea	Leche saborizada vainilla UHT	Leche saborizada fresa UHT

RPS- Complemento alimentario almuerzo

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
9	Bebida (fruta en jugo)	Jugo de Maracuyá	Jugo de Naranja

1580

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025		CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
			FECHA: 07/03/2025
INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE			

6. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control a la bodega principal del operador DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS, por parte de la Interventoría realizó visita los días: 13 al 14 de marzo de 2025, 21 al 22 de marzo de 2025, 27 al 28 de marzo de 2025, donde se evidencio los siguientes aspectos técnicos:

6.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

- Se evidencia condiciones higiénico sanitarias adecuadas para realizar el almacenamiento y la conservación de la vida útil de la materia prima del PAE.
- El almacenamiento de productos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza en estibas de material sanitario o canastillas de plástico, separados de paredes y piso. Se evidencia que la capacidad de almacenamiento permite el manejo del volumen de materias primas, implementos y productos proyectados para la operación del PAE.
- La bodega cuenta con mecanismos de protección física a prueba de ingreso de contaminantes biológicos (roedores, insectos, entre otros) y se mantiene limpia libre de acumulación de basura, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes.
- Se cuenta con área de consumo de alimentos y descanso de los operarios que laboran en la bodega.
- Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Se cuenta con registros de temperatura actualizados para los cuartos de refrigeración.
- Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.
- Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normatividad vigente.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Se evidencia que el personal manipulador de alimentos está en buen estado de salud y cuentan con certificación médica.
- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.
- Se cumple con el plan de capacitación continua y permanente al personal manipulador de alimentos.

1591

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025		CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
			FECHA: 07/03/2025
INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE			

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

- El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresan a la planta, así como de los complementos en el despacho.
- Los productos perecederos frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa plásticas las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver para mantener el producto y disminuir el proceso de maduración.
- Se realiza clasificación y selección del producto que se encuentra en estado de sobre maduración para garantizar que la materia prima llegue en óptimas condiciones de calidad e inocuidad a las instituciones educativas del departamento de Casanare.
- La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarios.
- Se evidencia fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponde con los alimentos a entregar aprobados por la firma interventora.
- El almacenamiento temporal de cárnicos y lácteos se realiza bajo temperaturas de congelación y refrigeración adecuadas.

PLAN DE SANEAMIENTO

- El operador presento Plan de Saneamiento para la bodega validado por supervisión, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos el cual incluye procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas, y abastecimiento de agua. Lo cual se encuentra al día con el diligenciamiento de los mismos.
- Se evidencia acta de IVC con fecha de visita de inspección sanitaria el 28/11/2024 con concepto sanitario del 94%

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Los vehículos cumplen con la normatividad sanitaria vigente.
- El cargue de vehículos de alimentos se realiza en secciones de embarque, establecidas en lugares específicos.
- Se realiza verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría, evidenciando el uso de canastillas para conservar el producto evitando daños mecánicos.
- El operador lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.
- Se garantiza la cadena de frio de la materia prima desde la bodega principal, en el cargue, distribución hasta que llega a cada una de las sedes educativas del departamento de Casanare.

Yopal, Casanare, Diagonal 14 No. 8-80 - Celular No. 311 2632150
Correo electrónico: asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com

1592

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025		CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
			FECHA: 07/03/2025
INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE			

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

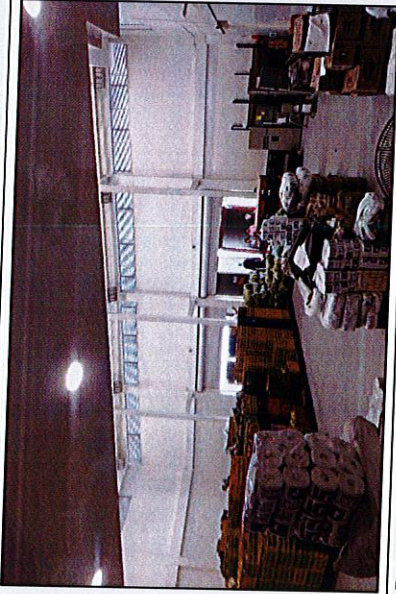
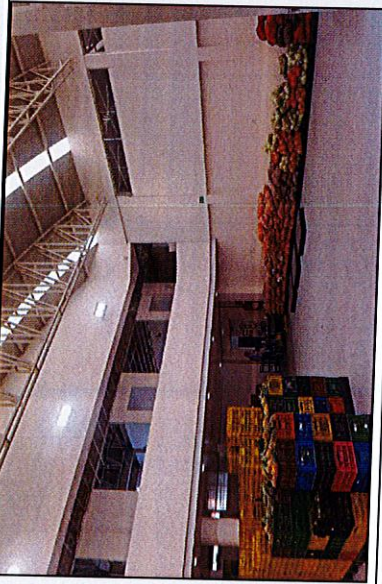
Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas en la bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N.º SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No. INTERNO 0087 del 2025, como son:

- ❖ Se evidencia desprendimiento de pintura en marco de puerta de ingreso al cuarto frío, se requiere acción correctiva.
- ❖ Se recomienda realizar procesos de limpieza y desinfección a canastillas y estibas, antes y después de cada operación.
- ❖ Se evidencio durante la visita de seguimiento, monitoreo y control a la bodega principal del operador DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, que la materia prima cumple las condiciones óptimas de calidad e inocuidad y el Fruver se encuentra en adecuado estado de maduración.

TABLA No. 4. REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A BODEGA

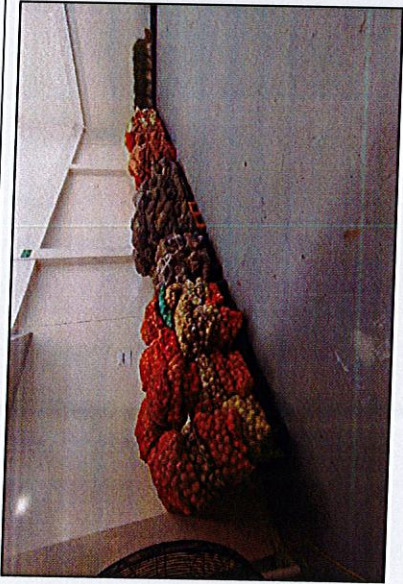
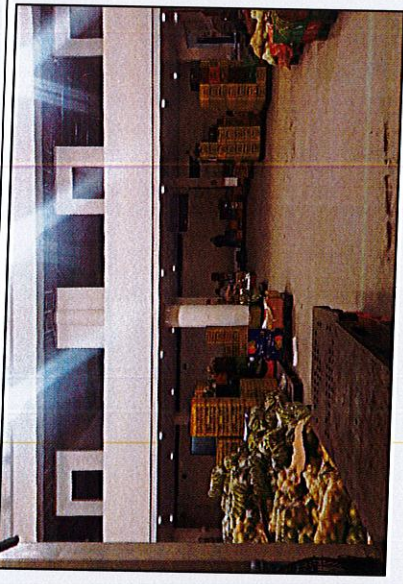
INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA	
	
Fotografía 1. LOCALIZACIÓN Y DISEÑO OSERVACIONES: Bodega de almacenamiento ubicada en área urbana del municipio de Yopal. Su infraestructura es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y/o vectores.	Fotografía 2. SUPERFICIES PAREDES Y PISOS OBSERVACIONES: Se observa área de almacenamiento compuesta por pisos industriales de concreto y paredes con superficies de color blanco.

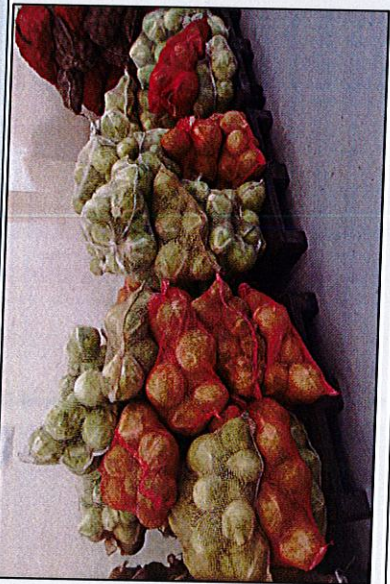
	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025		CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0333DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
	INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE		FECHA: 07/03/2025

	
<p>Fotografía 3. TECHOS, ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN</p> <p>OBSERVACIONES: Bodega dispone de protección física para evitar el ingreso de plagas y/o vectores. Los techos, la iluminación y ventilación cumplen con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.</p>	<p>Fotografía 4. PRODUCTOS DE ASEO</p> <p>OBSERVACIONES: Se observa el alistamiento de los productos de aseo de manera ordena y organizada.</p>
	
<p>Fotografía 5. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS</p> <p>OBSERVACIONES: El almacenamiento de productos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza en estibas de material sanitario o canastillas de plastico, separados de paredes y piso. Se evidencia que la capacidad de almacenamiento permite el manejo del volumen de materias primas, implementos y productos proyectados para la operación del PAE.</p>	<p>Fotografía 6. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS</p> <p>OBSERVACIONES: El almacenamiento de productos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza en estibas de material sanitario o canastillas de plastico, separados de paredes y piso.</p>

1584

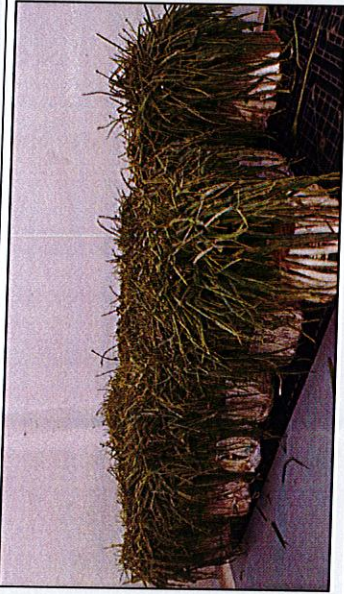
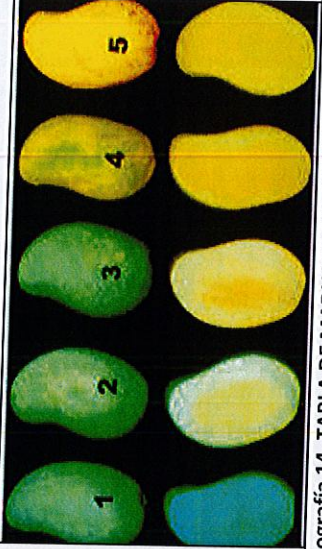
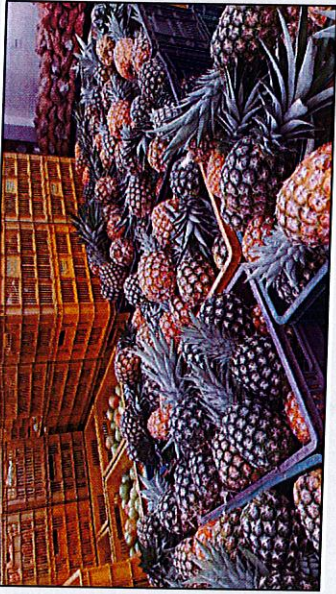
	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025		CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 03350E 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
			FECHA: 07/03/2025
INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE			

	
Fotografía 7. ÁREAS FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA OBSERVACIONES: Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua o presencia de otras fuentes de contaminación.	Fotografía 8. ÁREA ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA OBSERVACIONES: Se evidencia área de almacenamiento transitorio de materias primas. Cumpliendo con todos los estándares de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD	
	
Fotografía 9. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruiter) OBSERVACIONES: Se evidencia materia prima en condiciones óptimas en cima de estibas y los productos son preseleccionados al momento de cargue de vehículos.	Fotografía 10. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS OBSERVACIONES: Materia prima cumple con todos los estándares de calidad e inocuidad para ser distribuidos a cada una de las instituciones educativa del departamento de casanare.

1585

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025		CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
	INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE		FECHA: 07/03/2025

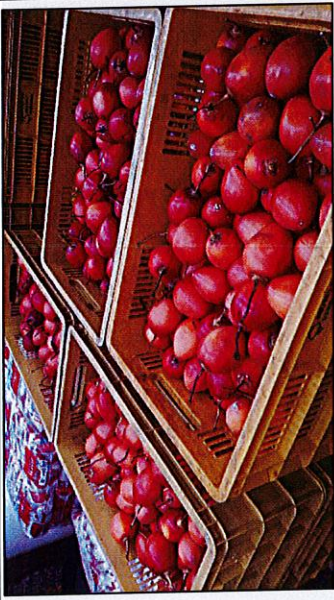
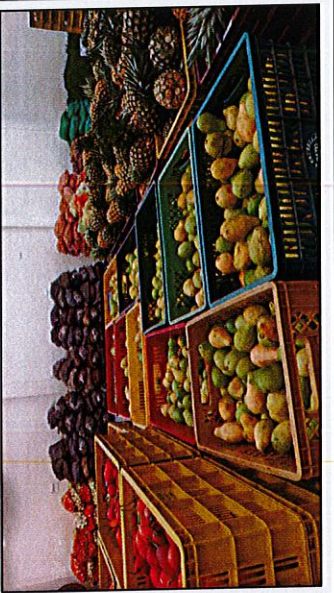
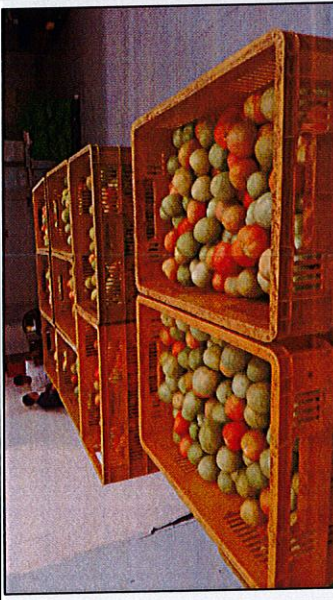
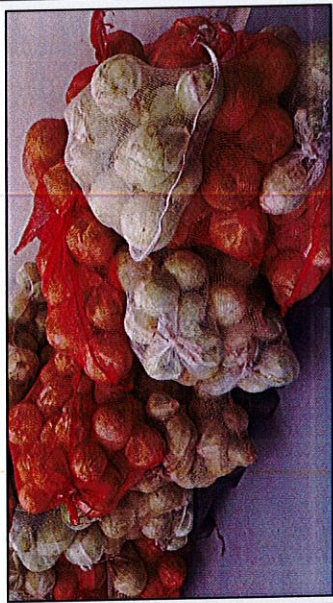
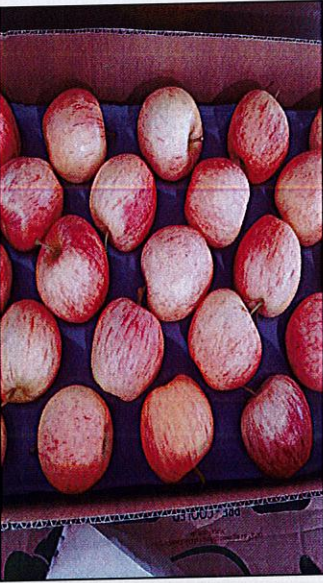
	
Fotografía 11. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA OBSERVACIONES: El Almacenamiento de materia prima Cumple con todos los estándares de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.	Fotografía 12. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA OBSERVACIONES: Almacenamiento transitorio de materias primas.
	
Fotografía 13. GRADO-DE MADUREZ DEL MANGO OBSERVACIONES: El Mango se despacha estimando un grado de madurez 2 y 3.	Fotografía 14. TABLA DE MADUREZ DEL MANGO OBSERVACIONES: Se compara el grado de madurez del mango por medio de tablas de color.
	
Fotografía 15. GRADO DE MADUREZ DE LA PIÑA OBSERVACIONES: La piña se despacha estimando un grado de madurez 1, 2 y 3.	Fotografía 16. TABLA DE MADUREZ DE LA PIÑA OBSERVACIONES: Se compara el grado de madurez de la piña por medio de tablas de color.

Yopal, Casanare, Diagonal 14 No. 8-80 - Celular No. 311 2632150
Correo electrónico: asesoriaconsultoriaedelmira@gmail.com

97

1586

 <i>edelira sierra</i> Autorizad y Consultoras	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025		CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
			FECHA: 07/03/2025
INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE			

	
Fotografía 17. RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA OBSERVACIONES: Se realiza recepción de fruver y almacenamiento transitorio de materia prima.	Fotografía 18. RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA OBSERVACIONES: Materia prima cumple con todos los estándares de calidad e inocuidad para ser distribuidos a cada una de las instituciones educativa del departamento de casanare.
	
Fotografía 19. CALIDAD E INOCUIDAD OBSERVACIONES: Se evidencia fruver en canastilla, para la conservación de la calidad e inocuidad de los mismos.	Fotografía 20. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el almacenamiento de materia prima sobre estibas de forma ordenada y organizada.
	
Fotografía 21. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI) OBSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la ración industrializada, encontrando conformidad en requisitos higienicos sanitarios.	Fotografía 22. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS OBSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la ración industrializada, encontrando conformidad en requisitos higienicos sanitarios.