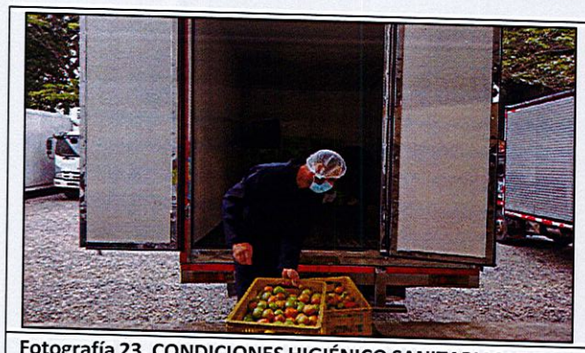
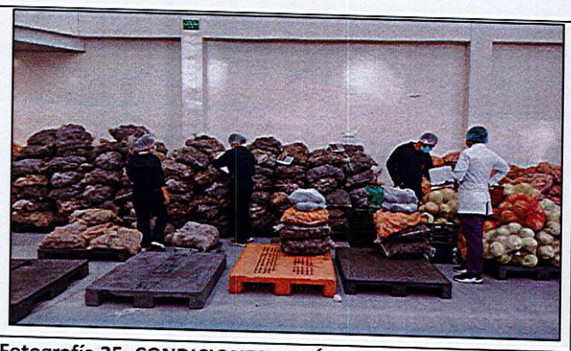
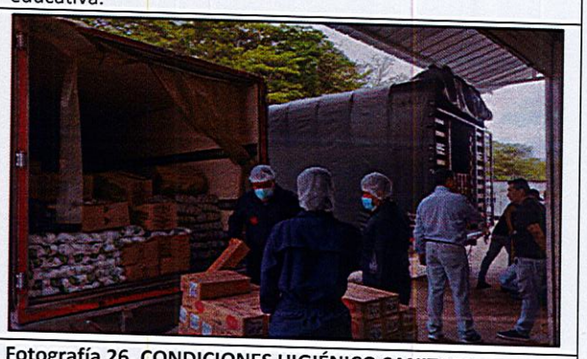
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025** **OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2025-001 **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 23. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES	**Fotografía 24. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES**
OSERVACIONES: Se evidencia el cargue de materia prima al vehiculo transportador de alimentos.	**OSERVACIONES:** Se realiza cargue de materia prima al vehiculo transportador de alimentos, verificando el cumplimiento del gramaje según remisión para cada sede educativa.
	
Fotografía 25. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 26. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se inspeccionan materia prima en optimas condiciones de calidad e inocuidad. Asi mismo se realiza pesaje de los productos que estan listos para despacho.	**OSERVACIONES:** Se evidencia área de cargue de materias primas. Cumpliendo con todos los estandares exigidos por la nomatividad vigente.

1588

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025** **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"	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2025-001 **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

ALMACENAMIENTO



Fotografía 27. ALMACENAMIENTO DE FRUVER

OSERVACIONES: Se realiza apilamiento de materia prima por medio de canastillas y los productos son preseleccionados al momento de cargue de vehiculos.



Fotografía 28. ALMACENAMIENTO TRANSITORIO

OBSERACIONES: Se evidencia área de almacenamiento transitorio de materias primas. tomate sobre estibas y canastillas, cumpliendo con los estandares de calidad.



Fotografía 29. ALMACENAMIENTO TRANSITORIO

OSERVACIONES: Se realiza apilamiento de materia prima por medio de canastillas y los productos son preseleccionados al momento de cargue de vehiculos. Se cumple con el estado optimo de maduración.



Fotografía 30. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

OBSERACIONES: La materia prima se almacena a temperatura ambiente y se observa apilamieno del mismo en algunas secciones.

100

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025** **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"	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2025-001 **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 31. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



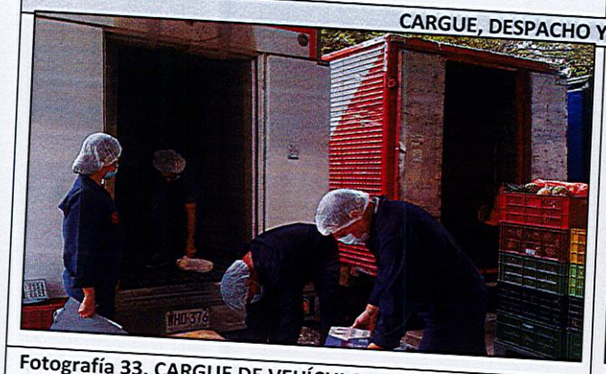
OSERVACIONES: La materia prima cumple con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas.

Fotografía 32. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



OSERVACIONES: La materia prima cumple con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas. Se evidencia en canastillas listas para ser cargadas al vehiculo transportador de alimentos.

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS



Fotografía 33. CARGUE DE VEHÍCULO

OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría, según remisión.



Fotografía 34. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.



Fotografía 35. CARGUE DE VEHÍCULO

OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.



Fotografía 36. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025** **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"	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2025-001 **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 37. CARGUE DE VEHÍCULO

OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.



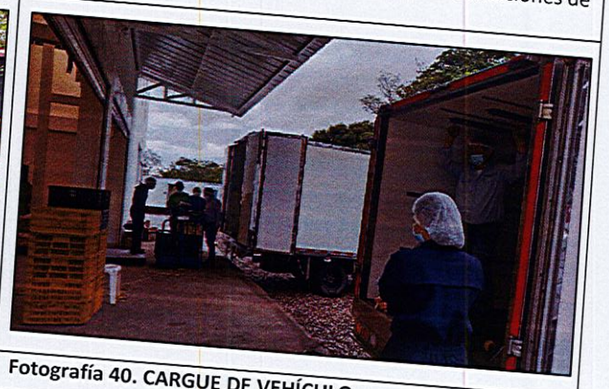
Fotografía 38. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERVACIONES: Antes de ser cargada la materia prima al vehiculo transportador de alimentos se realiza selección de los productos para ser entregados en optimas condiciones de calidad.



Fotografía 39. CARGUE DE VEHÍCULO

OSERVACIONES: Elpersonal manipulador de alimentos, cumple con la dotación acorde a la labor que realizan, según normatividad sanitaria vigente.



Fotografía 40. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025** **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"	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2025-001 **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 41. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 42. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría	**OBSERVACIONES:** El cargue de vehículos de alimentos se realiza en secciones de embarque, establecidas en lugares especificos.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R.L. Contrato de Interventoría No. Interno 1103 de 2025.

Anexo: *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración preparada en sitio.*

1592

ANEXO 29

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 7 al 31 de marzo de 2025

1593

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S			NIT:	891.856.718-6
Contrato de prestación de servicios:	No. 0087 de 2025				
Nombre persona encargada de la planta:	Robinson Garcia			Cargo:	Coordinador operativo
Dirección de la planta:	km 2 Via La Pedrera	Ciudad planta:	Yopal, Casanare		
Correo electrónico:	calidadpaecasanare@duflosas.com	Teléfono fijo:	/	Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:		13/03/25 - 14/03/25		Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	8:00:00 a.m	Hora terminación:	5:00:00 p.m	Número de servicios:	X		X	14.303

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

Instalaciones Fisicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	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.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
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.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos 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.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
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.	0	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.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
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.	N.A	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.	1

105

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
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.	1			

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.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados y se realiza verificación semanal respecto al equipo patrón.	0
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.	1	32	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
33	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	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.	1
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.	1	36	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
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.	1			

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.	1	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.	1

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
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

40	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	41	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
42	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	43	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
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.	1	45	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1
46	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1	47	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1
48	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1	49	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
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.	0	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?.	0
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.	1	53	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
54	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	55	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se almacenan en áreas independientes y cuentan con rotulos e identificación.	1
56	Se encuentra publicado un instructivo que indique la dosificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1	57	El operador realiza monitoreo de la calidad del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
58	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	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.	1
60	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	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.	1

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	VERSION: 03 CODIGO: FO-A[illegible]-VB-02 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

62	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	63	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación		Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
OBTENIDO	ESPERADO			Muy bueno	95% - 100%	~~Bueno~~	85% - 94.9%
56	61	92%		Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Los días 13 y 14 de marzo del año 2025, se efectua visita de Seguimiento, Monitoreo y Control por parte de interventoría a la bodega de almacenamiento donde se realiza el alistamiento de la materia prima destinada a la operación del PAE que se ejecuta a traves del Contrato de Prestación de Servicio No. interno 0087-25. Durante la visita se contempla la verificación de las materias primas programadas para la entrega de la Ración Preparada en sitio - PS (semana No. 4 de RPS) y Ración Indutrializada (semana No. 2 de Ri). A continuación, se describen las observaciones generales de la visita de seguimiento:

* Se evidencia condiciones hiegnico sanitarias adecuadas para realizar el almacenamiento y la conservación de la vida util de la materia prima del PAE

* (19) Se aclara que dentro de la zona de almacenamiento de bodega no se cuenta con escaleras y elevadores, se califica como (N.A)

* (30) Lineas de ensamble, se califica como (N.A)

* (31) Se presenta soporte de examenes médicos de fecha 22/01/2025 del personal auxiliar de bodega (EMPRESA: TRINISALUD YOPAL IPS S.A.S)

* (32) Se cuenta con soporte de capacitación de fecha 22 de enero de 2025, con una intensidad horaria de cuatro horas para 20 auxiliares de bodega. (TEMA JORNADA INICIAL: INDUCCIÓN GENERAL Y ASPECTOS CONTRACTUALES, BPM Y PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO)

* (27) (32) (33) (39) (50) Programas documentales del plan de saneamiento básico, plan de capacitación, programa de mantemimiento, calibración, entre otros soportes técnicos, los cuales se encuentran validados por parte de supervisión. (46) Así mismo, se evidencia Acta de IVC con fecha de visita de Inspección Sanitaria 28/11/2024 con concepto sanitario 94%.

Como observaciones a subsanar se identifican los siguientes:

* (13) Se evidencia desprendimiento de pintura en marco de puerta de ingreso a cuarto frio.

* (29) Se cuenta con programa de calibración; sin embargo, durante la visita no se observa la verificación de los equipos de mediciòn de masa, de manera semanal frente a equipos patron. Se identifican un total de 5 basculas de capacidad de 400Kg.

* (50) Se cuenta con registros actualizados del plan de saneamiento básico; sin embargo, durante la verificación se evidencia presencia de telarañas en techos altos y falencia en limpieza de canastillas.

*(50) (51) Se cuenta con plan de saneamiento y programas asociados; no obstante, el programa de abastecimiento de agua no se presentan registros frente al lavado de tanque. Se le comunica a los ingenieros de calidad, la necesidad de incluir como anexo al programa en mención, las indicaciones tècnicas del tanque de abastecimiento de agua de la bodega, así como, el registro del ultimo lavado de tanque.

Se anexan a la presente visita formatos de verificación de rotulado, gramaje y trazabilidad de materias primas de la bodega de almacenamiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Mario Alejandro Pinzón	Nombre: Robinson Garcia.
Documento: 1019.073.163	Documento: 1098736512
Cargo: Coordinador de Calidad.	Cargo: Coordinador Operativo

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

108

1597

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 13/03/2025 Operador: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Yogurth	23/2/25	23/5/25	YM047	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Leche Entera	13/2/25	13/5/25	LE036	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Leche saborizada	29/1/25	28/4/25	LV029	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Yogurth Fresa	23/2/25	23/5/25	YF048	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Avena	9/2/25	9/5/25	AN033	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Ponque cubierto de chocolate		20/4/25	251025	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Montecado		24/3/25	251023	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Galleta Chips choco		10/4/25	130325	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Galleta vainilla		10/4/25	120325	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Brownie		31/3/25	251033	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Yogurth	23/2/25	23/5/25	YM047	C	C	—	C	—	C	—
Leche Entera	13/2/25	13/5/25	LE036	C	C	—	C	—	C	—
Leche Saborizada	29/1/25	28/4/25	LV029	C	C	—	C	—	C	—
Yogurth fresa	23/2/25	23/5/25	YF048	C	C	—	C	—	C	—
Avena	9/2/25	9/5/25	AN033	C	C	—	C	—	C	—
Ponque cubierto de chocolate		20/4/25	251025	C	C	—	C	—	C	—
Montecado		24/3/25	251023	C	C	—	C	—	C	—
Galleta Chip choco		10/4/25	130325	C	C	—	C	—	C	—
Galleta Vainilla		10/4/25	120325	C	C	—	C	—	C	—
Brownie		31/3/25	251033	C	C	—	C	—	C	—

Observaciones:
Una fasa. 02/27 → Vence ; Lote = 0203

	FIRMA	FIRMA
		Robin Garcia.
Nombre:	Genabine Ramirez	Nombre: Robinson Garcia
Documento:	1057587328	Documento: 6987365
Cargo:	Sop. Intern PAE.	Cargo: Coordinador Operativo

109

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VB-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

1598

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 13/03/2025 | Contrato de prestación de servicios No. 0087 | 2025 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: ✓ | Jornada Tarde: | Hora de inicio: 9:30 am | Hora de terminación: 5:00 pm

Operador: Diveto Servicios Integrales S.A.S | No Servicios: 190

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organoléticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Yogur	T-nutre	Tnutre	Tnutre	23-05-25	YM047	—	C	C	C	C	C	200	213	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Leche entera	Pippo	Pippo	Pippo	13-05-25	LE036	—	C	C	C	C	C	200	214	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Leche saborizada	Pippo	Pippo	Pippo	28-04-25	LY029	—	C	C	C	C	C	200	225	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Yogurth Fresa	Fnutre	Tnutre	Fnutre	23-05-25	VF048	—	C	C	C	C	C	200	221	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Avena	Pippo	Pippo	Pippo	04-05-25	AV033	—	C	C	C	C	C	200	217	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Ponque cubierto de chocolate	Toliboy	Toliboy	Toliboy	23/04/25	251025	—	C	C	C	C	C	40	50	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mantecada	Toliboy	Toliboy	Toliboy	24/03/25	251023	—	C	C	C	C	C	40	51	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Galleta chips choco	Huertos HC SAS	Huertos HC SAS	Huertos HC SAS	10/04/25	130325	—	C	C	C	C	C	40	46	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Galleta Vainilla	Huertos HC SAS	Huertos HC SAS	Huertos HC SAS	10/04/25	100325	—	C	C	C	C	C	40	45	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Brownie	Toliboy	Toliboy	Toliboy	31/03/25	251033	—	C	C	C	C	C	40	46	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Uvas pasas	la manito	la manito	la manito	02/27	0203	—	C	C	C	C	C	25	26	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Banano	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	—	—	—	C	C	C	C	C	158	198	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Pera	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	—	—	—	C	C	C	C	C	130	135	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mandarina	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	—	—	—	C	C	C	C	C	157	161	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Manzana	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	—	—	—	C	C	C	C	C	130	172	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
	Robin García.
Nombre: Naydu M Bustos Romero	Nombre: Robinson García.
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1098736512
Cargo: PAF. Apoyo Interventoría	Cargo: Coordinador Operativo

97

Educación

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

1599

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE						
Fecha de la visita:	13/3/2025	MUNICIPIO DESPACHADO:	CHAMEZA	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo
Operador:		No Servicios	336				X

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	
	Menú 16 al Menú 20	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____	Del: 17 de Marzo	al: 21 de Marzo / 25

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	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de Soya	Compoalegre	04625FCAV	19/2/26	500ml	-	37	37	0	✓	✓	✓	C
Arroz Blanco	Blanquita	0325M12	18/3/26	500g	-	114	114	0	✓	✓	✓	C
Arveja Seca	Subespensa	91361801	18/1/26	500g	-	19	19	0	✓	✓	✓	C
Avena en Hojuelas	Subespensa	90830412	04/12/25	250g	-	28	28	0	✓	✓	✓	C
Azucar Blanco	Subespensa	91112502	25/2/26	500g	-	24	24	0	✓	✓	✓	C
Harina Blanca	La Nieve	210125	21/1/26	500g	-	24	24	0	✓	✓	✓	C
Leche entera en Polvo	Cosmolac	011124	01/11/25	380g	-	29	29	0	✓	✓	✓	C
Lenteja	Subespensa	93753001	30/1/26	500g	-	19	19	0	✓	✓	✓	C
Pasta Espagueti	Subespensa	02	25/2/26	250g	-	58	58	0	✓	✓	✓	C
Pasta fideos	Subespensa	03	27/2/26	250g	-	16	16	0	✓	✓	✓	C
Sal	Refisal	50106/2431	-	500g	-	15	15	0	✓	✓	✓	C
Achiote seco	La Monita	03.01	03.2027	30g	-	14	14	0	✓	✓	✓	C
Mantequilla	Delicream	10/03/25	15/05/25	125g	4°C.	17	17	0	✓	✓	✓	C
Mayonesa consal	Bary	085625	25/11/25	110g	-	25	25	0	✓	✓	✓	C
Panela	El Arco			500g	-	21	21	0	✓	✓	✓	C
Salsa de Mostaza	Bary	0506225	3/03/26	110g	-	17	17	0	✓	✓	✓	C
Uva deshidratada	La Monita	03.01	03/2026	110g	-	14	14	0	✓	✓	✓	C
Ajo	Cosecha fruit	-	-	kg	-	0,51	0,52	0	✓	✓	✓	C
Cebolla cabezona	Cosecha fruit	-	-	kg	-	28,44	28,45	0	✓	✓	✓	C
Cebolla larga	Cosecha fruit	-	-	kg		12,07	12,07	0	✓	✓	✓	C
Papa comun	Cosecha fruit	-	-	kg		44,6	44,6	0	✓	✓	✓	C
Papa criolla	Cosecha fruit	-	-	kg		40,8	40,8	0	✓	✓	✓	C
Pepino cohombro	Cosecha fruit	-	-	kg		14,8	14,8	0	✓	✓	✓	C

171

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

1600

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	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Pimenton Rojo	Cosecha fruit	-	-	Kg	(1,96)	1,96	1,96	0	✓	✓	✓	C
Platano harton	Harol Sierra	-	-	Kg		98,5	98,6	0	✓	✓	✓	C
Remolacha	Cosecha fruit	-	-	Kg		11,3	11,3	0	✓	✓	✓	C
Repollo Blanco	Cosecha fruit	-	-	Kg		34,7	34,7	0	✓	✓	✓	C
Tomate	Cosecha fruit	-	-	Kg		55,6	55,6	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria	Cosecha fruit	-	-	Kg		35,9	36,1	0	✓	✓	✓	C
Guayaba	Cosecha fruit	-	-	Kg		26,8	26,9	0	✓	✓	✓	C
Limon	Harol Sierra	-	-	Kg		10,21	10,21	0	✓	✓	✓	C
Lulo	-	-	-			-	-	-	-	-	-	-
Naranja	Cosecha fruit	-	-	Kg		33,6	33,6	0	✓	✓	✓	C
Pina	Cosecha fruit	-	-	Kg		36,9	36,9	0	✓	✓	✓	C
Tomate de arbol	Cosecha fruit	-	-	Kg		33,6	33,8	0	✓	✓	✓	C
Carne para asar.	Frigocarnes S.A.S	170107	7/5/25	Kg	-16°C	46,12	46,12	0	✓	✓	✓	C
Huevo de Gallina		11/3/25	1/4/25	Und		336	336	0	✓	✓	✓	C
Pechuga de Pollo	Listo el Pollo	270125-02	26/07/25	Kg	-16°C	40	40	0	✓	✓	✓	C
Queso Fresco	Lacteos	730325m	220325	500g 250g	4°C	28	28	0	✓	✓	✓	C

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

Observaciones :

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
			Robin Garcia.
Nombre:	Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre:	Robinson Garcia.
Documento:	1057587338	Documento:	1098736512
Cargo:	Profesional Tecnico Interv PAE	Cargo:	Coordinador Operativo

Educación

ANEXO 1. VERIFICACION GRAMAJES RACION INDUSTRIALIZADA

VERSION: 01 | CÓDIGO: FO-AT-VB-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2025

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 13/2/25 OPERADOR DUFLOS.AS

TOTAL SERVICIOS 190 1601

	PRODUCTO											
	Mantecado	Brownie	Galleta chips	Galleta	Ponque cubierto chocolate	MANDARINA	MANZANA	BANANO	PERA	UVA PASA		
1	51	46	46	45	50	161	172	198	135	26		
2	44	48	47	44	52	146	174	177	136	27		
3	42	45	46	46	51	142	160	145	132	28		
4	44	47	43	47	54	154	164	140	132	26		
5	44	46	46	46	52	170	166	197	140	25		
6	45	46	46	48	52	154	170	155	138	26		
7	45	49	45	45	54	199	169	212	147	25		
8	48	46	47	49	56	143	159	189	136	25		
9	44	44	48	44	50	157	163	161	138	24		
10	42	49	43	45	48	177	171	186	138	25		
11	45	48	43	49	53	169	167	164	144	26		
12	42	48	48	47	53	163	165	168	130	25		
13	43	46	48	46	53	252	172	163	138	25		
14	44	48	48	44	46	206	164	199	141	26		
15	45	48	48	45	48	181	166	181	124	26		
16	44	45	46	43	55	193	168	188	143	26		
17	46	47	48	45	55	154	174	188	143	26		
18	46	47	49	46	52	106	167	181	134	24		
19	50	49	45	44	49	141	170	178	143	26		
20	46	48	47	45	56	124	172	216	127	26		
21	41	48	48	46	52	232	160	165	146	25		
22	46	44	46	45	54	238	164	167	97	26		
23	43	45	45	45	53	202	169	200	132	26		
24	45	47	51	47	52	216	165	185	140	25		
25	45	44	45	46	52	209	163	200	132	26		
26	42	44	47	46	53	151	165	188	131	26		
27	44	47	44	44	55	203	167	232	145	26		
28	44	43	49	45	49	219	162	222	131	26		
29	44	46	48	45	52	212	160	195	146	26		
30	44	46	49	44	53	166	173	165	134	25		
31	43	46	46	43	53	188	165	175	141	25		

173

32	44	46	47	52	46	187	167	193	127	26		1602
33	48	47	46	50	45	232	165	170	135	25		
34	48	48	50	54	45	159	168	181	132	25		
35	49	48	47	54	46	213	174	185	126	27		
36	48	49	47	52	45	191	156	177	141	25		
37	43	47	47	53	43	244	154	199	142	25		
38	49	48	44	56.	46	226	158	200	114	25		
PROMEDIO	45	45,6	46	46	50	183	170	183	131	27		
CALIFICACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

24-03-25

1603

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

Colombia Compra Eficiente

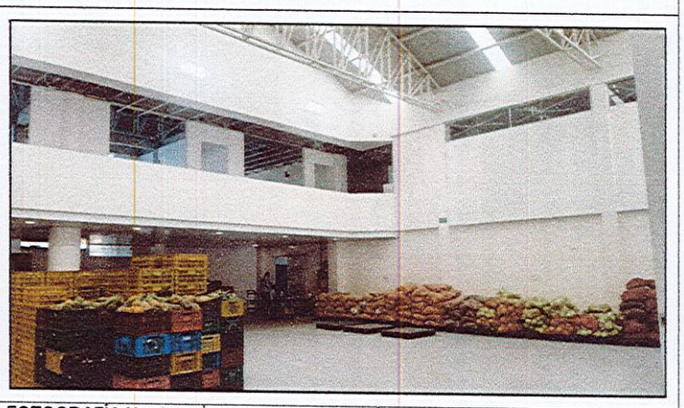
FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	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 202, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL	**URBANO**	**X**
						RURAL	
		FECHA DE VISITA		13/03/2025 – 14/03/2025	**HORA INICIO:**	08:00 AM	
OPERADOR	**DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087-2025**			**HORA DE TERMINACIÓN**	05:00 PM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS 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 X **NO CUMPLE**	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA**
Ítem No 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.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA**
Ítem No 22. Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 4	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No 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.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
Observaciones:	

1604

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025



FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Item 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Item No 41: El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Item No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Item No 43: : Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Item 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

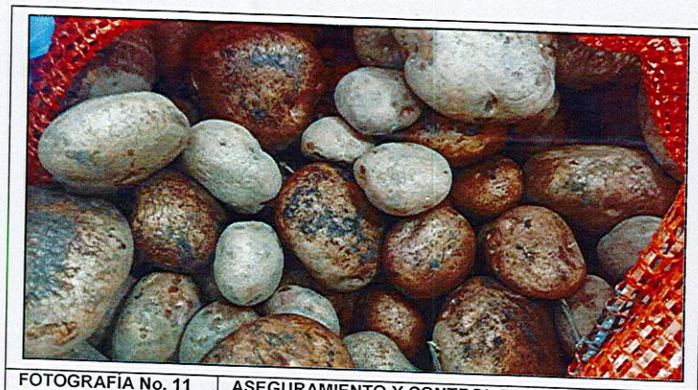
Item No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

176

1605



FOTOGRAFÍA No. 11	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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	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.

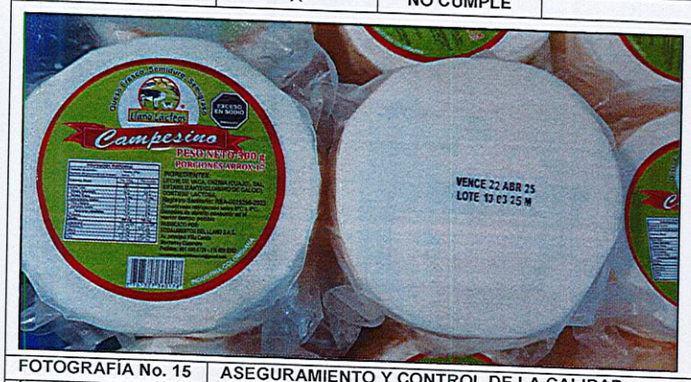
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 47: Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

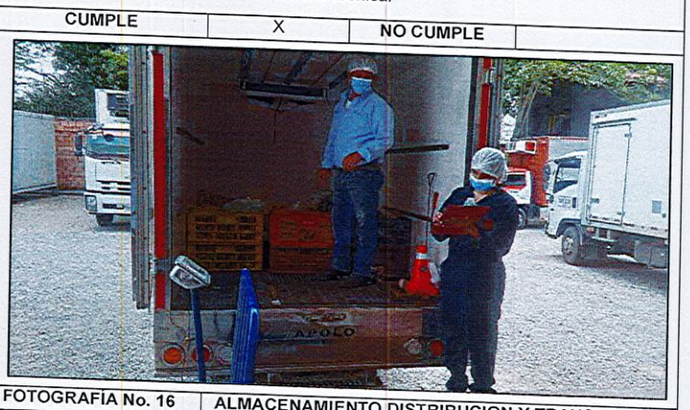


FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 47: Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.

Ítem No 63: Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

117

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
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S			NIT:	891.856.718-6
Contrato de prestación de servicios:	No. 0087 de 2025				
Nombre persona encargada de la planta:	ROBINSON GARCIA			Cargo:	COORDINADOR OPERATIVO
Dirección de la planta:	km 2 Via La Pedrera	Ciudad planta:	Yopal, Casanare		
Correo electrónico:	calidadpaecasanare@duflosas.com	Teléfono fijo:	/	Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	21/03/25 - 22/03/25			Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	8:00 am	Hora terminación:	5:00pm	Número de servicios:	X		X	14.303

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

Instalaciones Fisicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	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.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
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.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos 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.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
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.	0	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.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas 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.	N.A	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.	1

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.	1			

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.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados y se realiza verificación semanal respecto al equipo patrón.	1
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.	1	32	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
33	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	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.	1
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.	1	36	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
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.	1			

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.	1	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.	1

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

40	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	41	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
42	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	43	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
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.	1	45	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1
46	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1	47	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1
48	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1	49	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
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.	1	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?.	1
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.	1	53	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
54	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	55	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se almacenan en áreas independientes y cuentan con rotulos e identificación.	1
56	Se encuentra publicado un instructivo que indique la dosificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1	57	El operador realiza monitoreo de la calidad del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
58	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	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.	1
60	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	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.	1

120

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
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

62	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	63	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación		Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
OBTENIDO	ESPERADO			Muy bueno	95% - 100% ✓	Bueno	85% - 94.9%
60	61	98%		Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Los dias 21 y 22 de Marzo del año 2025 se efectua visita de seguimiento, monitoreo y control por parte de interventoria a, la bodega de almacenamiento donde se realiza el aislamiento de la materia prima destinada a la operación del Programa de alimentación escolar PAE, que se ejecuta a través del contrato de prestación de servicio No interno 0087/2025 durante la visita se contempla la verificación de las materias primas programadas para la entrega de la modalidad ración preparado en sitio-PS (Semana 1, de RPS) y Ración Industrializada (Semana 1 de RI) a continuación se describen las observaciones generales de la presente visita de seguimiento.

Se evidencia condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para realizar el almacenamiento y la conservación de la vida útil de la materia prima del programa de alimentación escolar PAE.

Se subsana la novedad del ítem 29, se observa formato de verificación de los equipos de medición de masa, se encuentran calibrados y se realiza verificación semanal respecto al equipo patrón. Los registros se encuentran diligenciado de conformidad

Se cuenta con los registros diligenciados del plan de saneamiento básico, se realiza limpieza de telarañas en techos altos y limpieza de canastillas.

En cuanto a los ítems 50 y 51, se cuenta con plan de saneamiento básico y programas asociados, se presenta el programa de abastecimiento de agua, así mismo se presentan las especificaciones técnicas y los registros de lavado de tanques de almacenamiento de agua de la bodega.

Intercambios de RI: de la semana 1, menú #2: tajada de ponqué blanco por galleta chips de chocolate, menú #3: Durazno por Manzana.

Intercambios RPS de la semana 1, Maracuyá por Naranja, menú #4: Lulo por tomate de árbol.

Sigue pendiente subsanar la novedad del item # 13.

Se evidencia a la presente visita, formatos de verificación de rotulado, gramaje RI y de trazabilidad de materias primas existentes en la bodega de almacenamiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Lucifela Cortes	Nombre: Robinson Garcia
Documento: 23770291	Documento: 1048736512
Cargo: Sup. INTER-PAE	Cargo: Coordinador Operativo.

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

1610

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 21/03/2025 | MUNICIPIO DESPACHADO: Tauramena | Tipo de Complemento: Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo ✓

Operador: Dulo SAS | No Servicios

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	
	Menú 3 al Menú 5	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____	Del: 25 - Marzo	al: 28 Marzo.

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	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite	Campo Alegre	2503009102	12/03/26	500	—	103	103	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Blanquita.	0325M221	17/mar/26	500g	—	285	285	0	C	C	C	C
Avena en hojuelas	Su Despensa	92670301	03/01/26	250g	—	52	52	0	C	C	C	C
Azúcar Blanco	Su Despensa	911980403	04/03/26	500g	—	50	50	0	C	C	C	C
Harina Blanca	La Nieve	210125	21/ene/26	500g	—	71	71	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Cosmo lac	010325	01/03/26	380g	—	56	56	0	C	C	C	C
Lenteja	Su Despensa	94462801	28/ene/26	500g	—	54	54	0	C	C	C	C
Pasta Fideos	Su Despensa	02	26/02/26	250g	—	46	46	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	50305/177	—	500g	—	30	30	0	C	C	C	C
Achiote	La Monita	0303	03/2027	30g	—	19	19	0	C	C	C	C
Crema de leche	Latti	04051253	20/jun/25	200g	—	34	34	0	C	C	C	C
Mantequilla	Delicream	170325	22/05/25	125g	—	85	85	0	C	C	C	C
Mayonesa	Bary	0801325	13/oct/25	110g	—	52	52	0	C	C	C	C
Panela	El Aro	1129	12/25	500g	—	47	47	0	C	C	C	C
Ajo	—	—	—	kg	—	1,08	1,08	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	—	—	—	kg	—	45,17	45,17	0	C	C	C	C
Cebolla larga	—	—	—	kg	—	25,91	25,91	0	C	C	C	C
Habichuela	—	—	—	kg	—	27,12	27,12	0	C	C	C	C
Papa común	—	—	—	kg	—	154,86	154,86	0	C	C	C	C
Pepino	—	—	—	kg	—	51,87	51,87	0	C	C	C	C
Pimentón	—	—	—	kg	—	10,05	10,05	0	C	C	C	C
Plátano	—	—	—	kg	—	115.06	115.06	0	C	C	C	C
Repollo	—	—	—	kg	—	47,24	47,24	0	C	C	C	C

722

1674

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	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 Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Tomate	–	–	–	kg	–	87,33	87,33	0	C	C	C	C
Zanahoria	–	–	–	kg	–	58	58	0	C	C	C	C
Limón	–	–	–	kg	–	47,59	47,59	0	C	C	C	C
Mango común	–	–	–	kg	–	26,44	26,44	0	C	C	C	C
Manzana común	–	–	–	kg	–	10,74	10,74	0	C	C	C	C
Piña	–	–	–	kg	–	177,72	177,72	0	C	C	C	C
Tomate de Arbol	–	–	–	kg	–	120,20	120,20	0	C	C	C	C
Carne Para asar	Frigocarnes SAS	110313	09/01/25	kg	-18°C	80,72	80,72	0	C	C	C	C
Huevo	–	–	–	und	–	1202	1202	0	C	C	C	C
Pechuga	Listo el Pollo	07032501	03/09/25	kg	-18°C	70,06	70,06	0	C	C	C	C

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

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

Observaciones :

Intercambio RPS: Menú 2 Programado (Maracuyá) Intercambio (Naranja).
Semana 1. Menú 4 Programado (Lulo) Intercambio (Tomate de Arbol)

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
	Karina Orjuela Galindo		Robin García.
Nombre:	KARINA ORJUELA G.	Nombre:	Robinson García.
Documento:	1118542365	Documento:	1098736512
Cargo:	prof. de Apoyo	Cargo:	Coordinador Operativo

123

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VB-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

1672

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 21/03/2025 | Contrato de prestación de servicios No. 0089/2025 | Tipo de Complemento: Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Hora de inicio: 8:00 am | Hora de terminación: 4:30 pm

Operador: Dufo S.A.J | No Servicios:

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo														
								Características Organoléticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho					
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)			
	Bebida lactea Yogurt Sabor a Fresa		Alimentos PIPPO S.A.	Nutre	23/05/25	LE043	—	C	C	C	C	C	200ml	222	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Leche entera UHT		Alimentos PIPPO S.A.	Nutre	19/05/25	LE043	—	C	C	C	C	C	200ml	215	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Leche saborizada de fresa		Alimentos PIPPO S.A.	Nutre	8/5/25	LE052	—	C	C	C	C	C	200	222	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Galleta		Industria alimenticia de Huila		04/01/25	030325	—	C	C	C	C	C	40g	44g	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Mantecada		Productos comestibles Toliboy	Toliboy	04/01/25	251037	—	C	C	C	C	C	40g	40g	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Cheesecake		Productos comestibles Toliboy	Toliboy	04/01/25	251037	—	C	C	C	C	C	40g	41g	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Compañia nacional de Chocolate S.A.S.		Mani	La Especial	09/01/25	090125	—	C	C	C	C	C	25g	25g	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Karina Urquieta.	Robin García
Nombre: KARINA URQUIETA	Nombre: Robinson García.
Documento: 1118542365	Documento: 1098736512
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Coordinador Operativo.

124

1613

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 3 | CÓDIGO: FO-AT-VRI-03 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 21/03/2025 Operador: DUFLO S.A.S

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Bebida lactea yogurt a fresa	23/01/25	23/05/25	YF048	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Leche entera UHT	19/02/25	19/05/25	LE043	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Leche saborizada de Fresa	23/01/25	12/05/25	LF052	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Galleta	N.O	01/04/25	251037	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Mantecada	N.O	01/04/25	251037	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Cheesecake	N.O	04/04/25	251037	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Mani	09/01/25	09/01/26	09/01/25	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Bebida lactea yogurt a fresa.	23/01/25	23/05/25	YF048	C	C	—	C	—	C	—
Leche entera UHT	19/02/25	19/05/25	LE043	C	C	—	C	—	C	—
Leche saborizada de Fresa	23/01/25	12/05/25	LF052	C	C	—	C	—	C	—
Galleta	N.O	01/04/25	030325	C	C	—	C	—	C	—
Mantecada	N.O	01/04/25	251037	C	C	—	C	—	C	—
Cheesecake	N.O	01/04/25	251037	C	C	—	C	—	C	—
Mani	09/01/25	09/01/26	09/01/25	C	C	—	C	—	C	—

Observaciones:

	FIRMA	FIRMA
	Karina Unoria G.	Robin Garcia
Nombre:	KARINA U	Robinson Garcia.
Documento:	1118542365	1098736512
Cargo:	Prof. de Apoyo	Coordinador Operativo

03 0325

1614

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	ANEXO 1. VERIFICACION GRAMAJES RACION INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2025

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		TOTAL SERVICIOS	190
Fecha de la visita:	21/03/2025	OPERADOR	Duflo S.A.S	

	CHEESCAKE	MANTECADA	GALLETA	MANZANA	PERA	MANI					
1	36	38	43	137	136	26					
2	40	40	46	150	149	26					
3	43	40	45	139	140	25					
4	41	40	45	148	158	26					
5	46	40	47	153	156	27					
6	40	41	46	146	149	26					
7	38	40	44	135	163	26					
8	49	40	45	139	149	26					
9	39	40	44	151	138	28					
10	51	40	47	151	142	27					
11	51	40	45	158	156	25					
12	61	40	46	160	142	25					
13	50	40	45	157	152	27					
14	54	40	47	142	157	26					
15	54	40	44	148	141	25					
16	44	40	47	146	146	27					
17	43	40	45	155	155	27					
18	49	40	44	149	166	27					
19	46	40	46	155	156	26					
20	44	39	45	158	154	27					
21	39	40	45	138	161	27					
22	42	40	46	154	167	26					
23	39	40	44	138	156	27					
24	41	41	45	158	150	26					
25	40	40	45	152	149	25					
26	39	41	46	147	151	26					
27	44	40	46	140	149	25					
28	45	40	48	142	146	25					
29	49	40	45	145	160	26					

126

30	44	40	46	140	154	25					
31	40	40	42	142	152	26					
32	42	40	46	138	157	25					
33	43	40	45	142	166	26					
34	45	40	45	145	152	27					
35	42	40	45	140	162	26					
36	44	41	47	141	157	25					
37	41	40	48	139	154	26					
38	43	40	47	140	166	25					
PROMEDIO	44,24	40,03	45,32	146,26	153,00	26,03					
CALIFICACION	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple					

1616

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

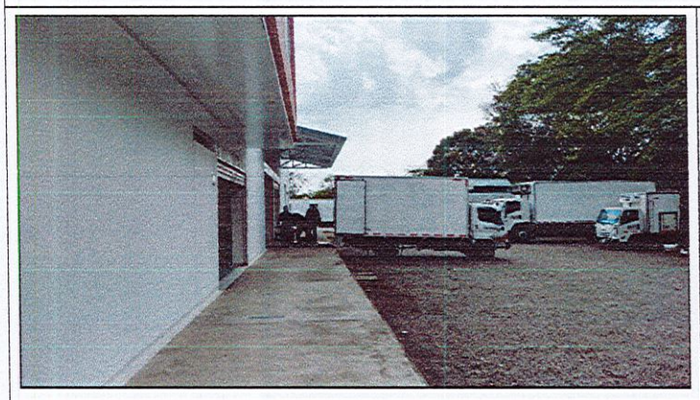
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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.

INFORMACIÓN GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL	**URBANO** X **RURAL**	
		FECHA DE VISITA		21/03/2025 – 22/03/2025	**HORA INICIO:**	08:00 AM	
OPERADOR	**DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087-2025**			**HORA DE TERMINACIÓN**	05:00 PM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		

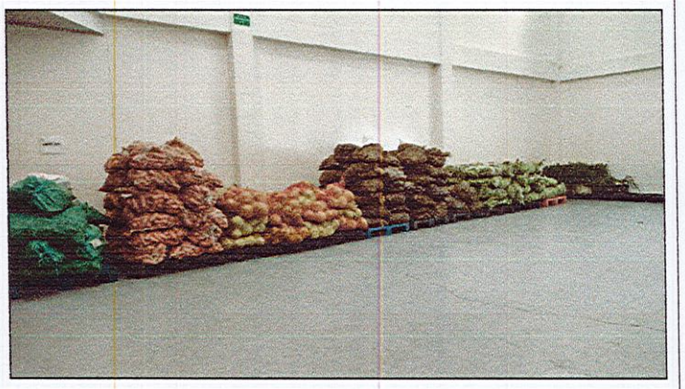


FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA**

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	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:

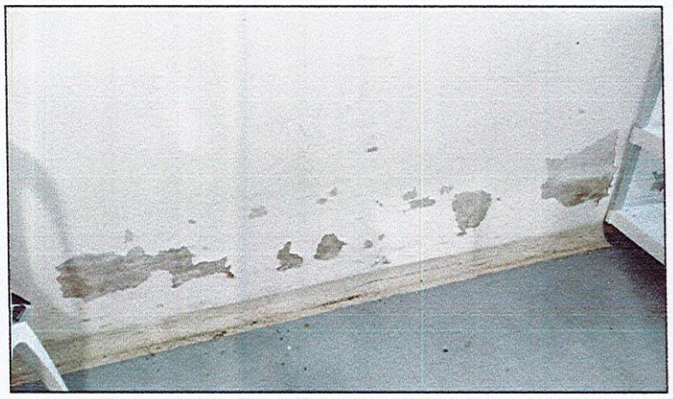


FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS 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**	X



FOTOGRAFÍA No. 4	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

128

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025

Observaciones: se evidencia desprendimiento de pintura en pared del área de bodega.



FOTOGRAFÍA 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

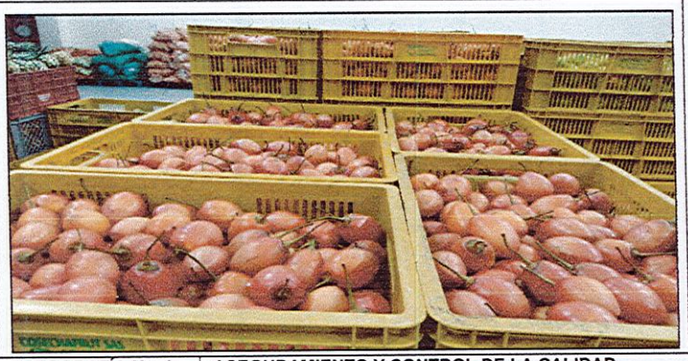
Observaciones:



FOTOGRAFÍA 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

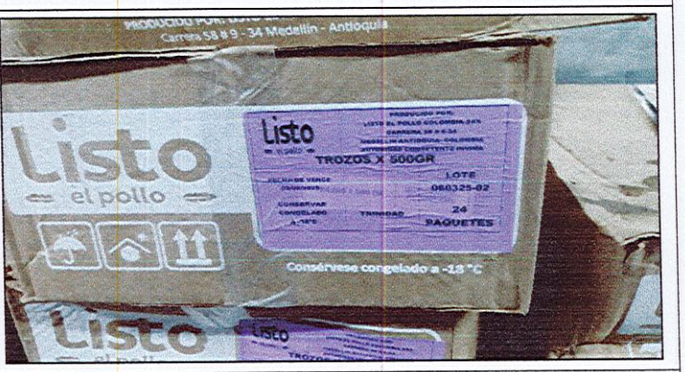


FOTOGRAFÍA No. 9	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Ítem No 41: El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

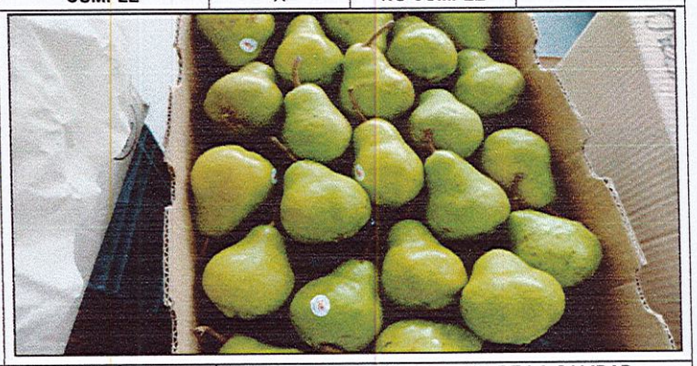
Observaciones:



FOTOGRAFÍA 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1618

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	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.

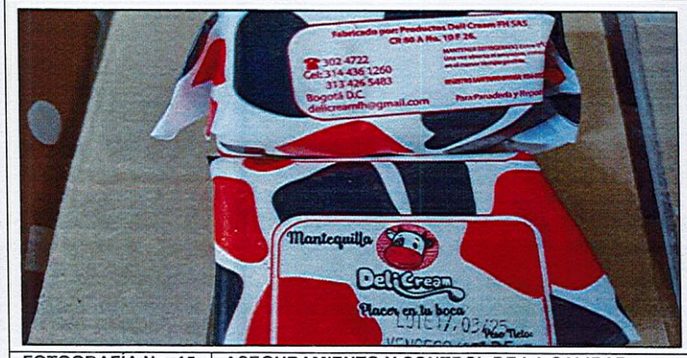
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 47: Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 47: Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.

Ítem No 63: Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1617

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
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: **GOBERNACION DE CASANARE**

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	NIT:	891.856.718-6
Contrato de prestación de servicios:	No. 0087 de 2025		
Nombre persona encargada de la planta:	ROBINSON GARCIA	Cargo:	COORDINADOR OPERATIVO
Dirección de la planta:	km 2 Via La Pedrera	Ciudad planta:	Yopal, Casanare
Correo electrónico:	calidadpaecasanare@duflosas.com	Teléfono fijo:	/ Tel. Cel:

DATOS VISITA

Fecha de la visita:		27 y 28 de Marzo del 2025		Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	7:00 a. m.	Hora terminación:	5:00 p. m.	Número de servicios:	X		X	

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

Instalaciones Fisicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	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.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
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.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos 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.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
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.	0	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.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
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.	N.A	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.	1

131

1620

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

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.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados y se realiza verificación semanal respecto al equipo patrón.	1
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.	1	32	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
33	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	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.	1
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.	1	36	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
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.				1

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.	1	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.	1

132

2

1621

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

40	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	41	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
42	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	43	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
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.	1	45	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1
46	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1	47	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1
48	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1	49	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
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.	1	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?.	1
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.	1	53	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
54	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	55	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se almacenan en áreas independientes y cuentan con rotulos e identificación.	1
56	Se encuentra publicado un instructivo que indique la dosificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1	57	El operador realiza monitoreo de la calidad del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
58	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	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.	1
60	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	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.	1

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
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

1622

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: **GOBERNACION DE CASANARE**

62	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	63	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación		Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
OBTENIDO	ESPERADO			Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
60	61	98.36%		Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Los dias 27 y 28 de Marzo del año 2025 se efectua visita de seguimiento, monitoreo y control por parte de interventoria a, la bodega de almacenamiento donde se realiza el aislamiento de la materia prima destinada a la operación del Programa de alimentación escolar PAE, que se ejecuta a través del contrato de prestación de servicio, No interno 0087/2025, durante la visita se contempla la verificación de las materias primas programadas para la entrega de la modalidad ración preparado en sitio-PS (Semana 2, de RPS) y Ración Industrializada (Semana 2 de RI) a continuación se describen las observaciones generales de la presente visita de seguimiento.

Se evidencia condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para realizar el almacenamiento y la conservación de la vida útil de la materia prima del programa de alimentación escolar PAE.

Se subsana la novedad del ítem 29, se observa formato de verificación de los equipos de medición de masa, se encuentran calibrados y se realiza verificación semanal respecto al equipo patrón. Los registros se encuentran diligenciados de conformidad

Se cuenta con los registros diligenciados del plan de saneamiento básico, se realiza limpieza de telarañas en techos altos y limpieza de canastillas, se realiza limpieza en seco en área de almacenamiento durante la jornada operativa.

En cuanto a los ítems 50 y 51, se cuenta con plan de saneamiento básico y programas asociados, se presenta el programa de abastecimiento de agua, así mismo se presentan las especificaciones técnicas y los registros de lavado de tanques de almacenamiento de agua de la bodega.

Intercambios de RI: Semana 2, menú #6: fruta programada granadilla, intercambio autorizado fruta banano, menu #8 programado, tajada ponque blanco, intercambio autorizado galleta chips de chocolate, intercambio lacteo, programado leche saborizada de vainilla UHT, intercambio autorizado Leche saborizada sabor fresa UHT.

Se aclara que para la I.E Manuel Elkin Patarroyo principal y sede, se despacha materia prima para 4 dias de servicio del menu 7 al 10, debido a que se realiza arrastre de menu #5, de la semana anterior (semana 9) que remplazara el menu #6 para la presente semana 10. (se diligencia formato de verificación de mateia prima Racion Preparada en Sitio RPS para control de trazabilidad)

Intercambios RPS de la semana 2, menu # 9: programado jugo de Maracuya, intercambio autorizado, jugo de Naranja.

Sigue pendiente subsanar la novedad del item # 13.

Se anexa a la presente visita, formatos de verificación de rotulado, gramaje RI y de trazabilidad de materias primas existentes en la bodega de almacenamiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
	Robinson Garcia.
Nombre: Luz Estela Carrero	Nombre: Robinson Garcia.
Documento:23770291	Documento: 1098736512
Cargo:Superv. INTERPAE	Cargo: Conductor Operativo.

FIRMA	FIRMA
Nombre:Nikol Vargas	Nombre:
Documento:1057574984	Documento:
Cargo:Superv. INTERPAE	Cargo:

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03 1623
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE						
Fecha de la visita:	2 8 0 3 2 0 2 5	MUNICIPIO DESPACHADO:	SABANA LARGA-MANUEL ELKIN PATARROYO	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo
Operador:	Duflo S.A.S	No Servicios	146				X

Datos del Menú a verificar					
Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	Del: 1 al: 4 de Abril del 2025
	Menú __7___ al Menú___9__	Menú _____ al Menú_____	Menú _____ al Menú_____		

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	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Campo alegre	250300905	15/03/2026	Unidades por 500 ml	Ambiente	14	14	0	C	C	C	C
Almidon de maíz	De la Abuela	45487	may-26	Unidad por 90g	Ambiente	15	15	0	C	C	C	C
Arroz blanco	Blanquita	0325M2Z1	27/03/2026	Unidad por 500g	Ambiente	46	46	0	C	C	C	C
Avena en hojuelas	Su Despensa	9267031	3/01/2026	Unidad por 250g	Ambiente	6	6	0	C	C	C	C
Azúcar blanco	Su Despensa	91981503	15/03/2026	Unidad por 500g	Ambiente	7	7	0	C	C	C	C
Frijol	Su Despensa	7031703	17/03/2026	Unidad por 500g	Ambiente	6	6	0	C	C	C	C
Leche entera en polvo	Cosmolac	10325	1/03/2026	Unidad por 380g	Ambiente	11	11	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	41228/2061	N.O	Unidad por 500g	Ambiente	3	3	0	C	C	C	C
Achiote seco	La Monita	303	32027	Unidad por 30g	Ambiente	1	1	0	C	C	C	C
Mantequilla	Delicream	24/03/2025	29/05/2025	Unidad por 125g	4,1	5	5	0	C	C	C	C
Mayonesa con sal	Bary	T2L0805825	28/11/2025	Unidad por 110g	Ambiente	11	11	0	C	C	C	C
Panela	Megapanela F.S.R	22032025	21/07/2025	Unidad por 500g	Ambiente	7	7	0	C	C	C	C
Ajo	Cosecha Fruit	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	0,18	0,18	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Cosecha Fruit	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	14,22	14,22	0	C	C	C	C
Cebolla larga	Cosecha Fruit	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	6,02	6,02	0	C	C	C	C
Cilantro	Cosecha Fruit	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	0,03	0,03	0	C	C	C	C
Papa común	Cosecha Fruit	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	19,05	19,05	0	C	C	C	C
Plátano hartón maduro	Harold Sierra	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	42,09	42,09	0	C	C	C	C
Plátano hartón verde	Harold Sierra	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	1,6	1,6	0	C	C	C	C
Remolacha	Cosecha Fruit	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	4,87	4,87	0	C	C	C	C

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

1624

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	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Repollo blanco	Cosecha Fruit	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	14,44	14,44	0	c	c	c	C
Tomate	Cosecha Fruit	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	17,43	17,43	0	c	c	c	C
Yuca blanca	Harold Sierra	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	17,45	17,45	0	c	c	c	C
Zanahoria	Cosecha Fruit	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	16,02	16,02	0	c	c	c	C
Limón	Harold Sierra	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	6,21	6,21	0	c	c	c	C
Mango común	Cosecha Fruit	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	17,52	17,52	0	c	c	c	C
Naranja	Cosecha Fruit	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	14,6	14,6	0	c	c	c	C
Tomate de árbol	Cosecha Fruit	N.A.	N.A	Kg	Ambiente	14,6	14,6	0	c	c	c	C
Carne para asar magra	Frigocarnes S.A.S	120306	10/07/2025	Kg	(-18.4)	9,92	9,92	0	c	c	c	C
Cerdo magro	Frigocarnes S.A.S	110310	9-jul-25	Kg	(-18.1)	9,73	9,73	0	c	c	c	C
Huevos de gallina	Reinaldo Ruiz	25/03/2025	15/04/2025	nidades por 5	Ambiente	146	146	0	c	c	c	C
Pechua de pollo	Listo el pollo	100325-01	6/09/2025	rozos por 500	(-18.2)	8,61	8,61	0	c	c	c	C
								Porcentaje de cumplimiento:				100%

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

Observaciones :

se realiza verificación del cargue y despacho del vehiculo con ruta hacia la sede Manuel Elkin Patarroyo del municipio de Sabanalarga. Se aclara que para la I.E Manuel Elkin Patarroyo principal y sede, se despacha materia prima para 4 dias de servicio del menu 7 al 10, debido a que se realiza arrastre de menu #5, de la semana anterior (semana 9) que remplazara el menu #6 para la presente semana 10

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: LUZ ESTELA CARRERO	Nombre: Robinson García
Documento:23770291	Documento: 1098736512
Cargo:Prof. Superv. INTERPAE	Cargo: Coordinador operativo.

edelmira sierra Asesorías & Consultoría

Gobernación de Casanare

Alimentos para Aprender

1626

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 27/03/2025 Operador: DOFLO S.A.S

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Bebida lactea Yogurt Melocoton	23/FEB/25	23/5/25	YM047	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Leche Entera	19/FEB/25	19/5/25	LE043	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Leche Entera Saborizada Fresa	27/FEB/25	27/5/25	LF052	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Bebida lactea YOGURT FRESA	8/MAR/25	5/06/25	YF068	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
AVENA UHT	20/FEB/25	20/05/25	AV046	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Ponque cubierto con chocolate		29/04/25	251037	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Brownie		10/04/25	251046	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Galleta Chips Chocolate		10/04/25	12/03/25	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Montecada		10/04/25	251046	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Galleta		19/04/25	21/03/25	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Uvas Pasas		03-2026	03/02.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Bebida lactea Yogurt Melocoton	23/02/25	23/05/25	YM047	C	C	—	C	—	C	
Leche Entera	19/FEB/25	19/05/25	LE043	C	C	—	C	—	C	
Leche Entera Saborizada Fresa	27/Feb/25	27/05/25	LF052	C	C	—	C	—	C	
Bebida lactea YOGURT FRESA	8/MAR/25	5/06/25	YF068	C	C	—	C	—	C	
Avena UHT	20/FEB/25	20/05/25 *	251037	C	C	—	C	—	C	
Ponque cubierto con chocolate	—	29/04/25	251037	C	C	—	C	—	C	
Brownie	—	10/04/25	12/03/25	C	C	—	C	—	C	
Galleta chips chocolate	—	10/04/25	12/03/25	C	C	—	C	—	C	
Montecada	—	10/04/25	251046	C	C	—	C	—	C	
Galleta	—	19/04/25	21/03/25	C	C	—	C	—	C	
Uvas Pasas	—	03-2026	03/02.	C	C	—	C	—	C	

Observaciones:
*corrección lote = AV046.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nayda M. Bustos	Nombre: Robinson Garcia.
Documento: 1.118.544617	Documento: 1087365 N
Cargo: Prof Apoyo Interven.	Cargo: Coordinador Operativo.

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 03 | CÓDIGO: FO-AT-VB-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

7626

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 27/03/2025 | Contrato de prestación de servicios No. 0087/2025 | Tipo de Complemento: Jornada Mañana ✓ | Jornada Tarde | Hora de inicio: 8:36 AM | Hora de terminación: 6:00 PM

Operador: DUFLO S.A.S | No Servicios 190

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organoléticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Bebida lactea yogurt Melocotón	Pippo S.A.	Pippo S.A.S	Pippo	23-05-25	YM047	—	C	C	C	C	C		200	224	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Leche entera	Pippo	Pippo	Pippo	19-05-25	LE043	—	C	C	C	C	C		200	210	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	leche saborizada Fresa	Pippo	Pippo	Pippo	27-05-25	LF052	—	C	C	C	C	C		200	208	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Bebida lactea yogurt Fresa	Pippo S.A	Pippo	Pippo	05-06-25	YF068	—	C	C	C	C	C		200	213	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Allena	Pippo	Pippo	Pippo	20/05/25	AV046	—	C	C	C	C	C		200	218	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Ponque cubierto de chocolate	Toliboy	Toliboy	Toliboy	29/04/25	251037	—	C	C	C	C	C		40	43	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Brownie	Toliboy	Toliboy	Toliboy	10-04-25	2410046	—	C	C	C	C	C		40	48	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Galleta Chips de chocolate	la huerta HC S.A.S	la huerta HC. S.A.S	la huerta HC S.A.S	10-04-25	12/23/25	—	C	C	C	C	C		40	46	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	mantecada	Toliboy	Toliboy	Toliboy	10-04-25	251046	—	C	C	C	C	C		40	51	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Galleta	la huerta HC S.A.S	la huerta HC S.A.S	Galleteras	14-04-25	21/03/25	—	C	C	C	C	C		40	42	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Uvas pasas	la Manita	la Manita	la Manita	03-10-26	03-02	—	C	C	C	C	C		25	25	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Banano	cosecha Fruit	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C		158g	175	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Pera	Cosecha Fruit	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C		130	155	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mandarina	Cosecha Fruit	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C		157	159	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Manzana	Cosecha Fruit	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C		130	152	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Observaciones características organolépticas: Los Componentes de la ración Industrializada cumple con las propiedades organolepticas

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
	Robin Garcia.
Nombre: Nayda M. Bustos R.	Nombre: Robinson Garcia.
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1098365h
Cargo: Prof. Apoyo. Interven.	Cargo: Coordinador Operativo.

1627

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	Soluciones para Comunidades FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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.

INFORMACIÓN GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL	**URBANO**	X
						RURAL	
		FECHA DE VISITA		27/03/2025 – 28/03/2025	**HORA INICIO:**	08:00 AM	
OPERADOR	**DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087-2025**			**HORA DE TERMINACIÓN**	05:00 PM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:

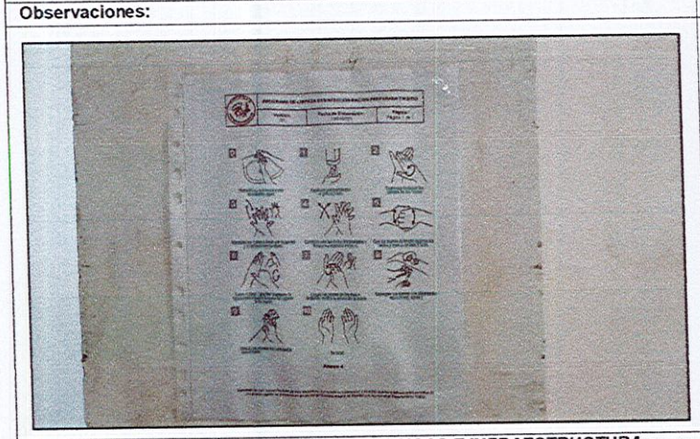


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:

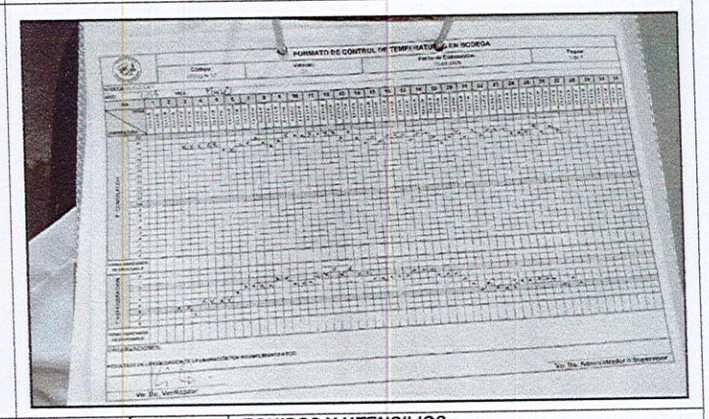


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA**

Ítem No 23. En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas prácticas de manufactura.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No 26. Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:

134

1628

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

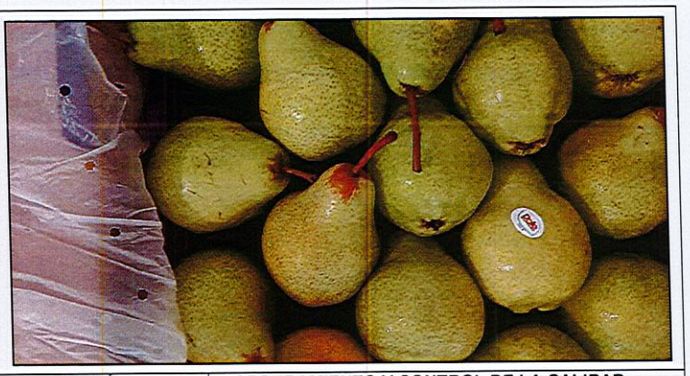
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025



FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	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.

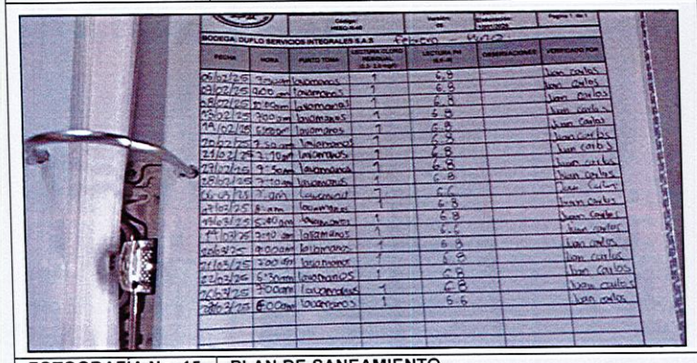
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 47: Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

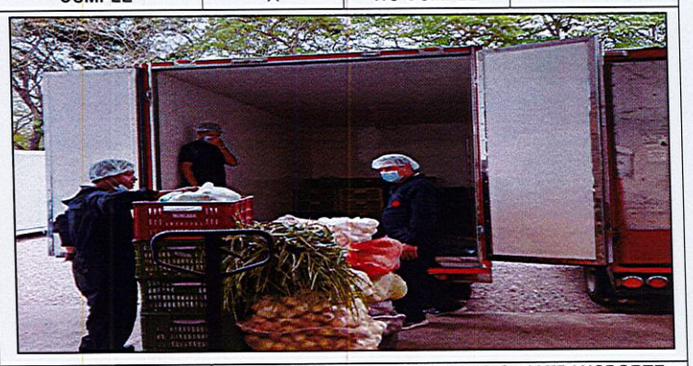


FOTOGRAFÍA No. 15	PLAN DE SANEAMIENTO.

Ítem No 57: El operador realiza monitoreo de la calidad del agua.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

140

1629

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025

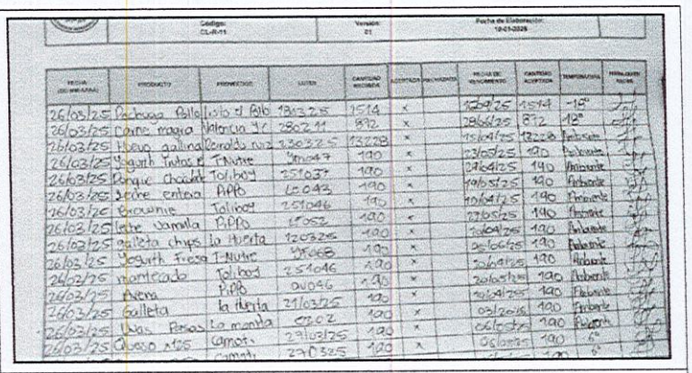


FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

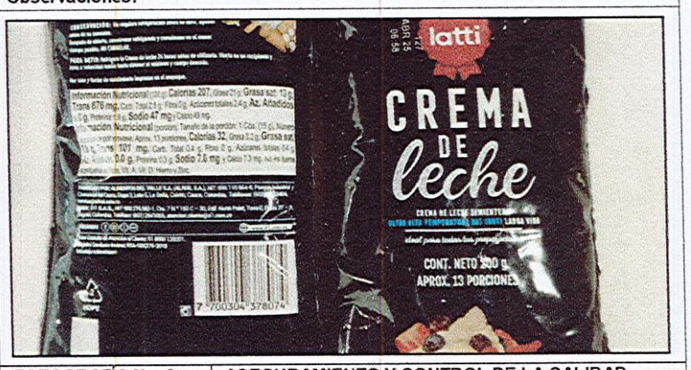
Observaciones:



FOTOGRAFÍA 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

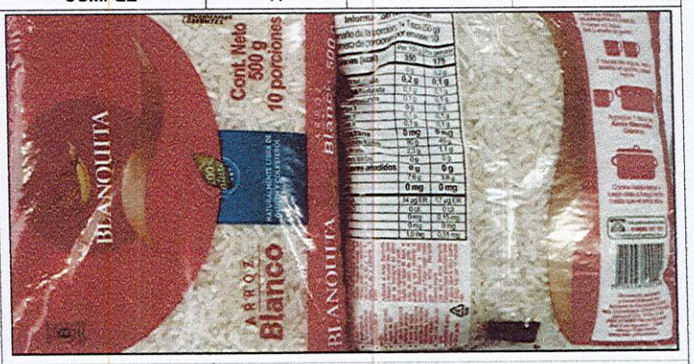


FOTOGRAFÍA No. 9	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 43: : Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

141

ANEXO 30

Cronograma de visitas de infraestructura periodo del 7 al 31 de marzo de 2025

1637

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS INFRAESTRUCTURA

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: MARZO 2025																												
			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
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL PALMAR DE GUANAPALO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	LUIS CARLOS GALAN	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL PORVENIR	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MANI	JESUS BERNAL PINZON	SANTA CECILIA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERTH KENNEDY	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PORE	ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PORE	ANTONIO ANRIÑO	SANTA MARTHA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
OROCUE	EL ALGARROBO	MARIARA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
OROCUE	ALGARROBO	CARRIZALES	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SABANALARGA	JORGE ELIÉCER GAITAN	EL SECRETO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
NUNCHIA	EL PRETEXTO	EL PRETEXTO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	TÁCARE	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
NUNCHIA	EL PRETEXTO	COREA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	JORGE ELIECER GAITAN	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
TAURAMENA	EL CUSIANA	IQUIA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
AGUAZUL	LEÓN DE GREIF	LEON DE GREIF	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
TAURAMENA	EL CUSIANA	SAN CARLOS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
TAMARA	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJÍA	ARTURO SALAZAR MEJÍA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
TAMARA	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
TAMARA	ARTURO SALAZAR	SAGRADO CORAZÓN VEREDA CRUZ VERDE	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
TAURAMENA	EL CUSIANA	EL CUSIANA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	FERNANDO RODRÍGUEZ	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
AGUAZUL	LA TURCA	EL CERRITO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
AGUAZUL	CAMILO TORRES	SANTIAGO DE LA ATALAYAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MANI	GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
CHAMEZA	JOSÉ ANTONIO GALÁN	JOSÉ ANTONIO GALÁN	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PORE	EL BANCO	ALTAMIRA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PORE	EL BANCO	SAN ISIDRO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

1632

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS INFRAESTRUCTURA

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: MARZO 2025																												
			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
PORE	EL BANCO	EL BANCO																					☑										
PORE	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO																									☑						
TAURAMENA	TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA LIBERTAD																										☑					
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA SELVA																										☑					
TAURAMENA	TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA ESPERANZA																										☑					
TAURAMENA	JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO																										☑					
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	PALMARITO																										☑					
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	PALESTINA																										☑					
TAURAMENA	EL CUSIANA	YAGUAROS																										☑					

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1103 DE 2025

144

1633

ANEXO 31

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 7 al 31 de marzo de 2025

1634

Informe Técnico sobre la Infraestructura de Instituciones Educativas Priorizadas con el Programa de Alimentación Escolar (PAE) - Departamento de Casanare

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

146

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

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PERIODO: DEL 07 AL 31 DE MARZO DE 2025
CONTRATISTA: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS

YOPAL - CASANARE
2025

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

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 6
2. MARCO NORMATIVO 6
3. MARCO CONCEPTUAL 7
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION 10
7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS 11
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 07 AL 31 DE MARZO 2025 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DETALLADO DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA 15
8.1 ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria? 15
8.2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)? 15
8.3 ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? 15
8.4 ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE? 16
AREA DE ALMACENAMIENTO. 16
8.5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos? 16
8.6 El material predominante del techo en ese lugar es: 17
8.7 El material predominante del piso en ese lugar es: 17
8.8 El material predominante de las paredes en ese lugar es: 17
8.9 ¿Cuenta con neveras? 17
8.10 ¿Cuenta con congeladores? 18
8.11 ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo? 19
8.12 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? 19
AREA DE PREPARACION. 20
8.13 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? 20
8.14 El material predominante del techo en ese lugar es: 20
8.15 El material predominante del piso en ese lugar es: 20
8.16 El material predominante de las paredes en ese lugar es: 21
8.17 ¿Cuenta con estufas? 21