15	Par de guantes de manipulación de alimentos (dos pares por manipuladora diariamente)

8Tabla 5. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS).

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

3.2. ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA

Tabla 6. Formato de condiciones de operación modalidad (RI)

	Personal Manipulador
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos .
2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Prácticas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.
	Condiciones de transporte y Recepción
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.
4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable.
6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos).
8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

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

10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.
12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)
14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.
16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.
18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados en canecas como residuos inorgánicos.
Participación ciudadana	
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Tabla 7. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI)

Insumos e implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.
4	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)
5	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)
6	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 8.*

Tabla 8. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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

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

El presente análisis determina el porcentaje de cumplimiento de los aspectos técnicos en la operación del PAE; sin embargo, para abordar los resultados encontrados en las visitas de seguimiento, monitoreo y control, es ineludible citar aquellas variables que la firma consultora consideró como no calificables dentro de la clasificación de N.A (No Aplica) y/o N.O (No observado), conforme a la estructura de costos de la etapa precontractual o dada la inexistencia en infraestructura especifica en las unidades aplicativas. Para contextualizar el argumento anterior, se citan las variables en las que se tuvieron consideraciones específicas:

- ✓ Variable # 5 (*Relacionadas con la existencia de sistemas de extracción, su mantenimiento y registros):* Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera sistema de extracción.
- ✓ Variable # 14 (*Relacionadas con la existencia de trampa de grasas, su mantenimiento y registros de control):* Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera trampa de grasa; no obstante, se determinó la inexistencia de este insumo en todas las unidades aplicativas evaluadas.
- ✓ Variable # 25 y 34 (Relacionadas con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura): Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura.
- ✓ Variable # 37 (Relacionada con la entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida - Formato anexo check list elementos de aseo): Se determinó un 100% de cumplimiento cuando la variable obtuviera uno (1), de lo contrario reportó cero (0) por presentar faltantes que surtieron un plan de mejora y reposición respectiva.

Así mismo, se incluyen variables técnicas adicionales las cuales no se correlacionan con el porcentaje de cumplimiento de cada visita. Entre estas, se encuentran los siguientes aspectos técnicos:

- ✓ Variable # 38 (Relacionada con la existencia en campo de la visita de IVC realizada por la ETS): Se evaluó solo en las instituciones en donde se contaba con la copia del acta de IVC de la ETS
- ✓ Variable # 39 (Relacionadas con la existencia de instrumentos de medición y control): Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura y masa.
- ✓ Variable # 40 (*Relacionadas con las Condiciones de distribución y transporte*): Solo se evaluó cuando coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica en campo. Sin embargo, este seguimiento se complementa con la actividad de verificación que se realiza cada semana en la bodega principal de almacenamiento de materia prima.
- ✓ Variable # 41 (*Relacionadas con el ciclo de menú entregado durante el día de la visita*): Se describe el cumplimiento del ciclo de menú entregado el día de la visita de seguimiento y control.

Por su parte para la verificación de la modalidad ración industrializada (RI)

- ✓ Variable # 1 al 2 <u>para modalidad RI</u> (Relacionadas con el personal manipulador): No se verifica debido a que para la modalidad RI no se encuentra proyectado este aspecto técnico, por consiguiente, su cumplimiento equivale a 0% y su calificación es N.A.
- ✓ Variable # 3 al 8 <u>para modalidad RI</u> (Relacionadas con las condiciones de transporte y Recepción): Para la modalidad RI solo fueron calificadas en campo las variables del ítem de transporte que estuvieron enfocadas en la verificación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos industrializados.

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas priorizadas, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato de prestación de servicios No. 0087 de 2025 ejecutado por la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S". En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se distribuyeron los complementos de la *modalidad Ración Industrializada – RI* y se elaboraron los alimentos en la *modalidad de atención Ración Preparada en Sitio – PS complemento almuerzo* para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados como externos en las Instituciones oficiales del Departamento de Casanare, durante el periodo de operación del PAE comprendido del 07 al 31 de marzo de 2025.

A continuación, la firma consultora se permite consolidar las visitas realizadas en el periodo específico evaluado de acuerdo a la operación contemplada del 07 al 31 de marzo de 2025. Para lo anterior, es importante aclarar que, si bien en *Tabla No. 9* se relacionan visitas de infraestructura, seguimiento a SPQRS, estrategias de vida saludable y de bodega, estas serán evaluadas en informes independientes.

Tabla 9. Consolidado general de visitas realizadas en el periodo del 07 al 31 de marzo de 2025.

TIPO DE VISITA	VISITAS DEL PERIODO
Ración Preparada en Sitio (RPS)	48
Ración Industrializada (RI)	1
Diagnósticos de Infraestructura	49
Visitas mediante Acta de reunión	5
Seguimiento a SPQRS	5
Estrategia de vida saludable	24
Sedes administrativas y/o Bodegas	3
TOTAL VISITAS DEL PERIODO	**135**

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de las modalidades de atención modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI), las cuales se detallan en orden cronológico a partir de la *Tabla No. 10* hasta la *Tabla No. 11*, donde para el periodo se lograron obtener: 54 actas (49 de calificación y 5 de reunión).

Tabla 10. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante periodo del 07 al 31 de marzo de 2025- modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	PAE[1]
1	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	17/03/2025	PS
2	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	EL CUSIANA	19/03/2025	PS
3	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	19/03/2025	PS
4	PORE	IE EL BANCO	EL BANCO	25/03/2025	PS
5	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA SELVA	26/03/2025	RI

[1] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

Así bien, a partir de las visitas realizadas mediante actas de verificación se logró analizar y evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes Aspectos Técnicos (A.T) y Aspectos Nutricionales (A.N) de la operación dada en los centros educativos asignados. Por consiguiente, se relaciona a continuación los consolidados correspondientes al periodo de análisis del actual informe, junto con las especificaciones respecto al tipo de modalidad.

Tabla 11. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo del 07 al 31 de marzo de 2025- modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	% A.T[1]	CONCEPTO A.T	% A.N[2]	CONCEPTO A.N	PAE[3]
1.	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	10/03/2025	81,5%	Aceptable	-	-	PS
2.	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL PALMAR DE GUANAPALO	10/03/2025	96,3%	Muy bueno	-	-	PS
3.	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	EL PORVENIR	11/03/2025	87,5%	Bueno	-	-	PS
4.	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	LUIS CARLOS GALAN	11/03/2025	85,2%	Bueno	-	-	PS
5.	PAZ DE ARIPORO	IE SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	11/03/2025	92,6%	Bueno	92,9%	Bueno	PS
6.	MANI	IE LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERTH KENNEDY	11/03/2025	96,2%	Muy bueno	-	-	PS
7.	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	SANTA CECILIA	11/03/2025	96,4%	Muy bueno	-	-	PS
8.	MANI	IE LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS	11/03/2025	96,6%	Muy bueno	85,7%	Bueno	PS
9.	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO	12/03/2025	96,3%	Muy bueno	-	-	PS
10.	TRINIDAD	IE POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	12/03/2025	93,3%	Bueno	85,7%	Bueno	PS
11.	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	PRINCIPAL	12/03/2025	96,6%	Muy bueno	-	-	PS
12.	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA	12/03/2025	85,2%	Bueno	-	-	PS
13.	PAZ DE ARIPORO	IE SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES	12/03/2025	87,0%	Bueno	-	-	PS
14.	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	12/03/2025	92,0%	Bueno	-	-	PS
15.	OROCUE	IE EL ALGARROBO	MARIARA	12/03/2025	96,3%	Muy bueno	-	-	PS
16.	OROCUE	IE EL ALGARROBO	CARRIZALES	12/03/2025	93,1%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
17.	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	13/03/2025	90,3%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
18.	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	13/03/2025	86,2%	Bueno	-	-	PS
19.	HATO COROZAL	IE BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	13/03/2025	87,5%	Bueno	-	-	PS
20.	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	TACARE	17/03/2025	92,9%	Bueno	-	-	PS
21.	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	17/03/2025	93,5%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
22.	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	COREA	17/03/2025	88,5%	Bueno	-	-	PS
23.	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS	17/03/2025	92,0%	Bueno	-	-	PS
24.	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	EL PRETEXTO	17/03/2025	88,0%	Bueno	92,9%	Bueno	PS

25.	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF	19/03/2025	86,7%	Bueno	-	-	PS
26.	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	EL CUSIANA	19/03/2025	96,8%	Muy bueno	-	-	PS
27.	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	SAN CARLOS	19/03/2025	82,1%	Aceptable	-	-	PS
28.	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	LA IQUIA	19/03/2025	90,0%	Bueno	85,7%	Bueno	PS
29.	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	19/03/2025	92,9%	Bueno	-	-	PS
30.	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	19/03/2025	76,9%	Aceptable	-	-	PS
31.	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA	19/03/2025	96,6%	Muy bueno	100%	Muy Bueno	PS
32.	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZON - VDA CRUZ VERDE	19/03/2025	92,9%	Bueno	-	-	PS
33.	MANI	IE GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA	20/03/2025	97%	Muy bueno	85,7%	Bueno	PS
34.	MANI	IE GAVIOTAS	GAVIOTAS	20/03/2025	67,9%	Deficiente	-	-	PS
35.	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	20/03/2025	90,6%	Bueno	86,7%	Bueno	PS
36.	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	20/03/2025	93,1%	Bueno	-	-	PS
37.	AGUAZUL	IE CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	20/03/2025	96,4%	Muy bueno	-	-	PS
38.	AGUAZUL	IE LA TURUA	CERRITO	20/03/2025	93,1%	Bueno	-	-	PS
39.	PORE	IE EL BANCO	ALTAMIRA	21/03/2025	100,0%	Muy bueno	-	-	PS
40.	PORE	IE EL BANCO	SAN ISIDRO	21/03/2025	96,3%	Muy bueno	-	-	PS
41.	PORE	IE EL BANCO	EL BANCO	21/03/2025	96,6%	Muy bueno	-	-	PS
42.	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA	21/03/2025	96,4%	Muy bueno	-	-	PS
43.	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA	26/03/2025	96,3%	Muy bueno	85,7%	Bueno	PS
44.	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	PALMARITO	26/03/2025	88,5%	Bueno	-	-	PS
45.	TAURAMENA	IE JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	26/03/2025	92,6%	Bueno	-	-	PS
46.	TAURAMENA	IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA ESPERANZA	26/03/2025	96,3%	Muy bueno	-	-	PS
47.	TAURAMENA	IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA LIBERTAD	26/03/2025	93,1%	Bueno	85,7%	Bueno	PS
48.	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	LOS YAGUAROS	26/03/2025	93,3%	Bueno	-	-	PS
49.	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA SELVA	26/03/2025	66,7%	Deficiente	-	-	RI

[1] (% A.T): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos técnicos evaluados mediante acta de verificación.
[2] (% A.N): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos Nutricionales evaluados mediante acta de requerimientos nutricionales.
[3] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron trece (13) verificaciones de gramaje, las cuales se realizaron por medio de la implementación del "*formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración prepárada en sitio*" y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (% A.N).

Finalmente, como complemento para el actual informe técnico, se citan las visitas relativas a la etapa de seguimiento realizado por el equipo PAE de la supervisión en el periodo comprendido del 01 al 06 de marzo de 2025, determinando como producto de esta actividad el desarrollo de un total de dos (2) inspecciones.

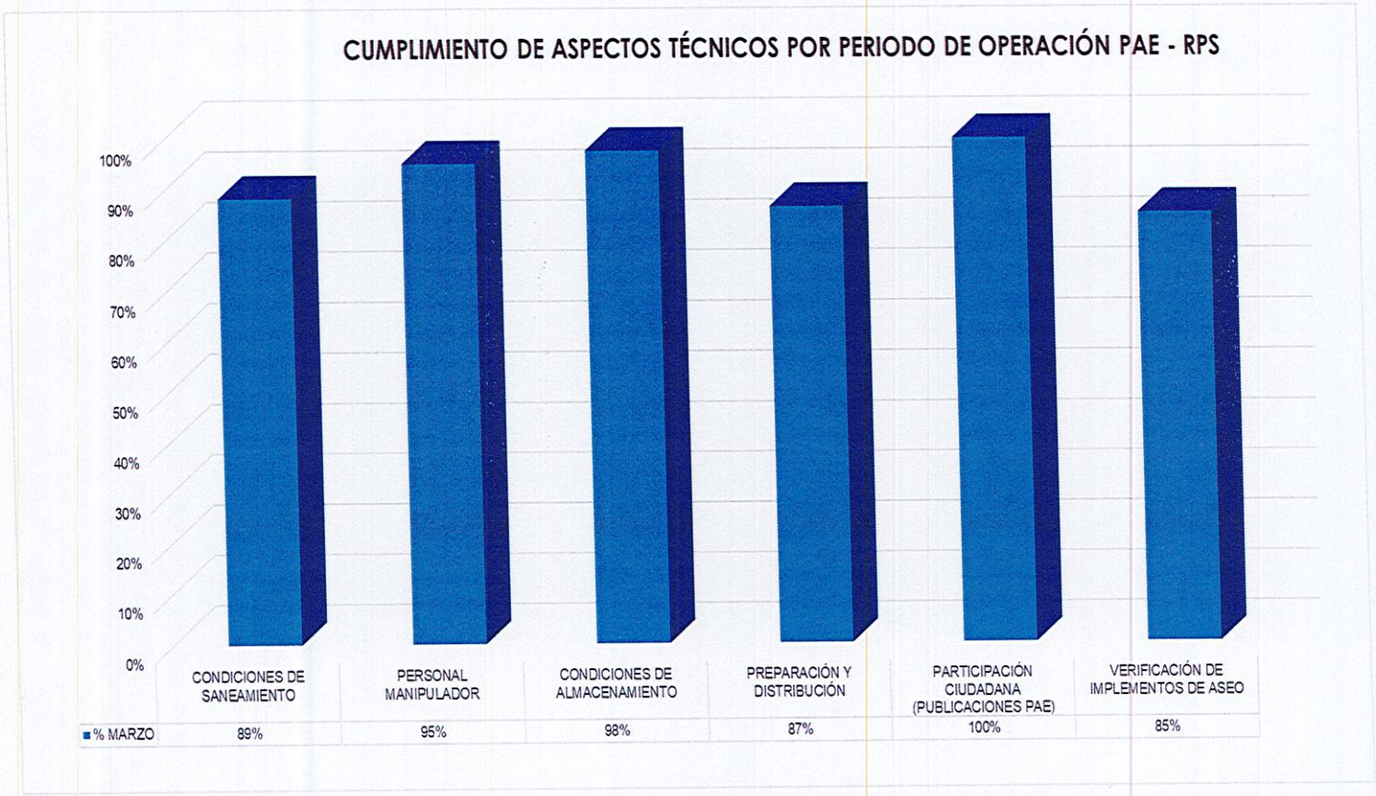
Tabla 12. Consolidado de visitas realizadas por supervisión durante periodo del 01 al 06 de marzo de 2025- modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	% CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES OPERATIVAS	% CUMPLIMIENTO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES	PAE
1.	AGUAZUL	IE CUPIAGUA	PRINCIPAL	04/03/2025	100%	76.9%	PS
2.	AGUAZUL	IE CUPIAGUA	UNETE	04/03/2025	100%	84.61%	PS

7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS

Ahora bien, en lo referente al porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes cinco (5) ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo específico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo realizadas por la firma consultora. Por consiguiente, se presenta la evaluación de la operación comprendida del 07 al 31 de marzo de 2025 del Programa de Alimentación Escolar – PAE ejecutado por la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S durante el tercer mes del Contrato de Prestación de servicio No. 0087 de 2025.

Ilustración 1. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 07 al 31 de marzo de 2025.



* Se aclara que, en la verificación en campo se evaluaron condiciones en el marco del cumplimiento de la normatividad PAE (Resolución 00335 de 2021), las cuales se complementaron con el seguimiento efectuado en la bodega de almacenamiento

donde fue desarrollado el acopio de la materia prima necesaria para la operación del programa y, donde adicionalmente, se evaluó la trazabilidad de los productos de acuerdo al plan de rutas establecido y a las características del transporte de alimentos. Por consiguiente, en la gráfica actual no se ilustra las condiciones de transporte debido a que este aspecto no fue monitoreado en campo. Así mismo, cabe citar que no se grafica los ítems que no están supeditados al cumplimiento de las actividades contractuales de la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, como son: condiciones de infraestructura de los comedores escolares, la existencia del acta de Inspección Vigilancia y Control - IVC e instrumentos de verificación como termómetros y balanzas, los cuales, son responsabilidad directa de la ETC – Gobernación de Casanare.

Ilustración 2. Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 07 al 31 de marzo de 2025.



Ilustración 3. Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 07 al 31 de marzo de 2025.

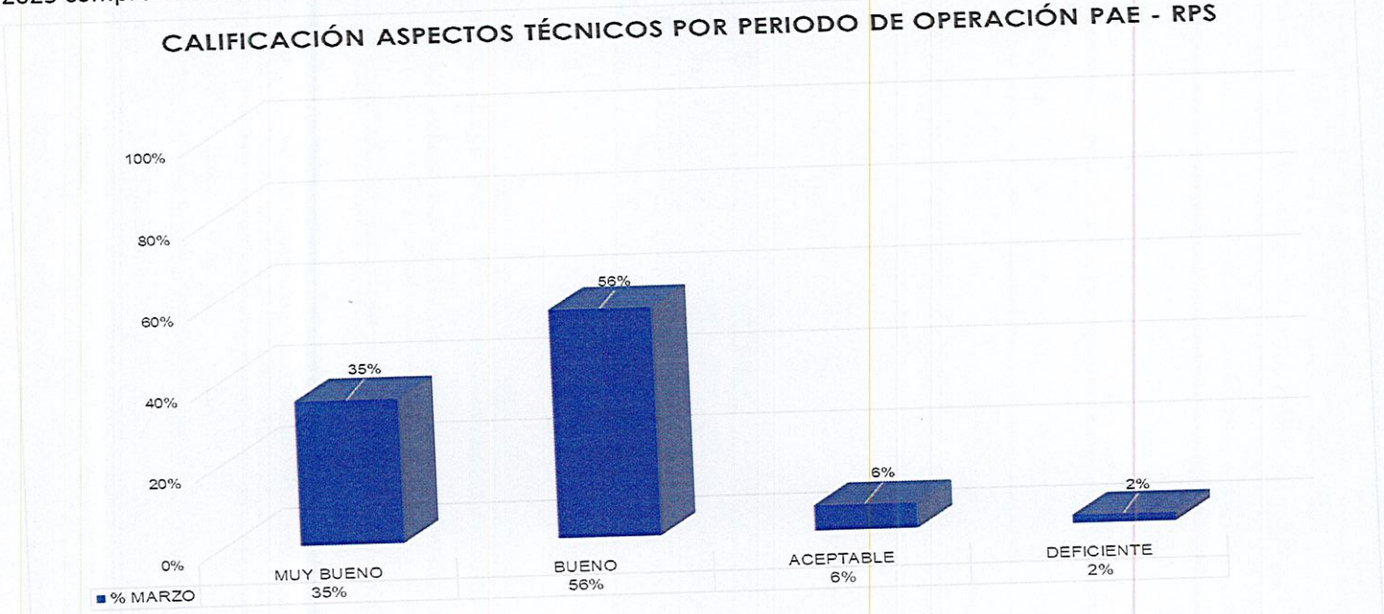


Ilustración 4. Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 07 al 31 de marzo de 2025.

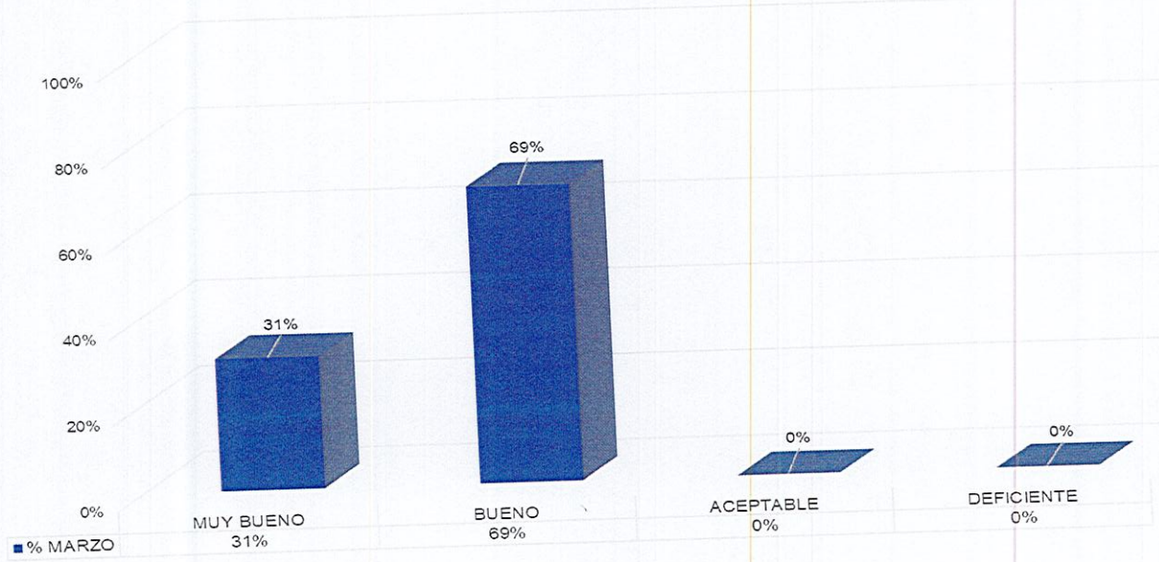
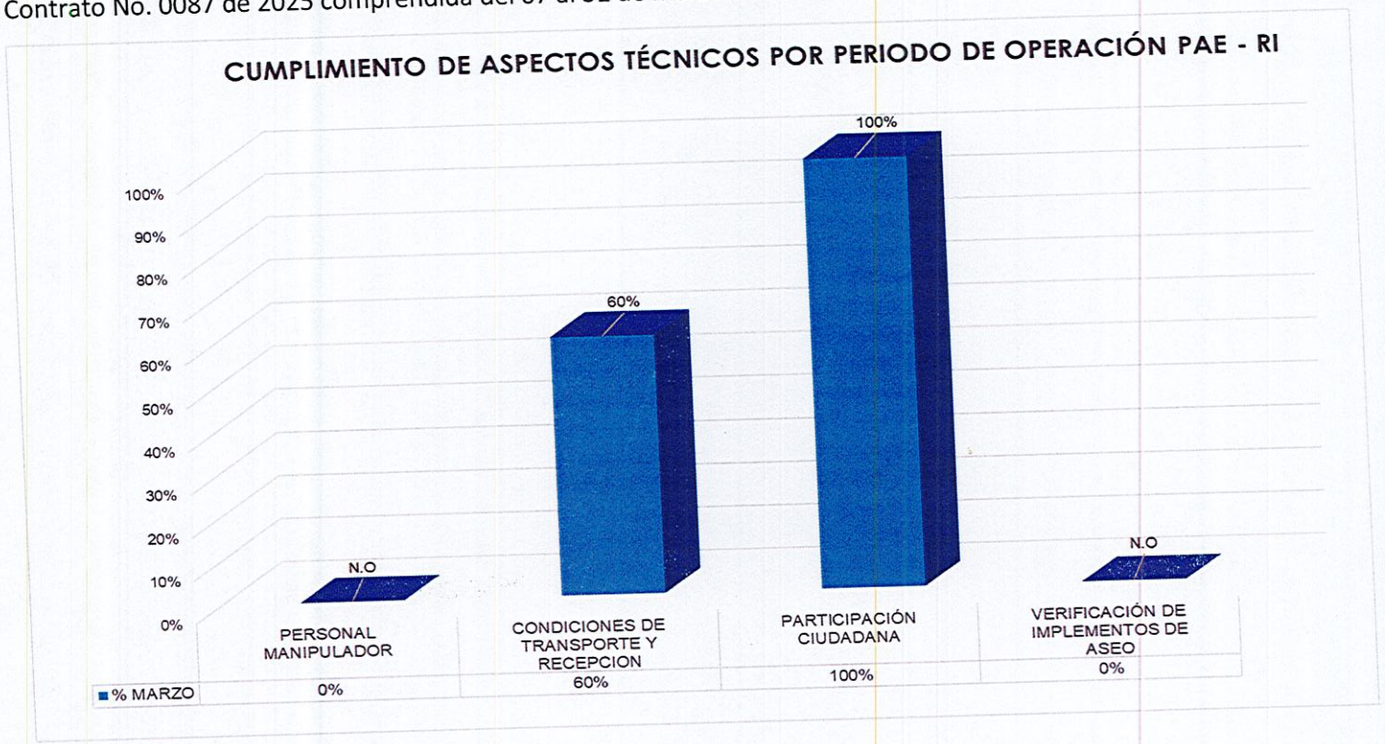


Ilustración 5. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 07 al 31 de marzo de 2025.



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Como resultado del seguimiento en campo a través de actas de verificación, se elabora el presente informe el cual hace un análisis del porcentaje de cumplimiento técnico de la operación del PAE en la modalidad de atención Ración Preparada en Sitio – PS y la modalidad Ración Industrializada – RI, bajo lo puntos de corte para calificación dados por la Unidad administrativa alimentos para aprender – UApA (Ver tabla No. 8).

Se precisa mencionar, que el actual documento se complementa con la evaluación del Plan de Mejoramiento implementado por el operador PAE, para mitigar y/o subsanar las eventualidades técnicas, hallazgos u observaciones, que requirieron acciones correctivas e intervenciones inmediatas. Por consiguiente, para ampliar la información relacionada con las acciones de mejora llevadas a cabo por la "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S", se debe enlazar el "INFORME DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO A PLANES DE MEJORA" e "INFORME DE VISITAS TÉCNICAS" elaborados por la firma consultora.

Cabe aclarar, que para los casos en donde no realizaron acciones correctivas de los hallazgos, o no se presentaron planes de mejora que reflejaran la superación total de la(s) falencia(s), se procedió a efectuar los descuentos correspondientes avalados por medio del ACTA DE CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Nº. SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2025 No. Interno 0087 DE 2025 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y la "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S", de fecha 10 de marzo de 2025. La estructura de descuentos fue planteada de acuerdo a la modalidad de servicio de atención y con

25

base en los Anexos técnicos de la normatividad del PAE Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. Los parámetros para la aplicación de descuentos consideraron el PAE como una estrategia de política social y nacional en la cual se garantiza una alimentación escolar con calidad e inocuidad a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ), exigiendo para este caso, el seguimiento, monitoreo y control a las condiciones técnicas de nutrición, así como, los aspectos higiénico sanitarios de la operación para reducir los factores de riesgo que puedan afectar el servicio que se ejecuta en la Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare. Así bien, se determinaron dos tipos de descuentos por falencias o hallazgos: ***TIPO 1*** y ***TIPO 2,*** relacionados con la calidad de los alimentos, los cuales tendrán como soporte el informe que se emita de la visita de interventoría y demás evidencias que sustenten el hallazgo.

A continuación, se realiza el análisis de cada aspecto técnico que se verificó en la operación del PAE modalidad Ración Preparada en Sitio – PS y, a su vez, la Ración Industrializada – RI (En caso de aplicar, según el criterio evaluado). Todo lo anterior, tuvo el objetivo de destacar las falencias; así como, las acciones positivas detectadas por el equipo interventor en las visitas de seguimiento, monitoreo y control realizadas a las unidades aplicativas del Departamento en el periodo del 07 al 31 de marzo de 2025.

8.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

Tabla 13. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo de operación del 07 al 31 de marzo de 2025.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
I. ASPECTOS TÉCNICOS	
CONDICIONES DE SANEAMIENTO:	Marzo: 89% Conforme a las obligaciones contractuales, el Operador PAE implementó un Plan de Saneamiento Básico - PSB en cada comedor escolar acorde con lo establecido en la *Resolución 2674 de 2013* del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual contó con la revisión y aprobación por parte del equipo de supervisión del PAE durante la fase preoperativa. Ésta documentación incluyó: Objetivos; Alcance; Definiciones; Generalidades; Marco Legal; Procedimientos, Registros y Responsables para los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de residuos sólidos y líquidos, Programa de Abastecimiento de agua potable. Respecto a la implementación de estos soportes, la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S" logró evidenciar que durante la ejecución del mes de marzo de 2025, alcanzó un cumplimiento de 89% categorizado en un rango "Bueno". Este resultado, demostró la efectividad de las estrategias de control que se socializan por medio de las jornadas de capacitación continua, y su vez, indicó la existencia de una articulación positiva en el registro y ejecución de las actividades de saneamiento básico, las cuales son herramientas de vital importancia, especialmente en el contexto de alimentación escolar, debido a la relevancia que se debe tener para garantizar la salud y el bienestar de los beneficiarios del programa, quien representa un grupo vulnerable ante la influencia de diferentes Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA'S.

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

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	En este sentido y de acuerdo a las verificaciones realizadas por el equipo interventor, para el tercer mes de operación se logró un alto porcentaje dada la implementación de los procedimientos de control referidos a nivel documental y a la existencia en campo de los soportes físicos necesarios para efectuar el registro de las actividades de los programas anexos al plan de saneamiento; no obstante, también se evidenció ausencia o mal diligenciamiento de los formatos en algunas sedes, razón por la cual, surgieron requerimientos de acción de mejora. Particularmente y según los resultados, estas acciones se puntualizaron para: las operaciones de limpieza y desinfección de áreas, superficies, seguimiento a los registros semanales de control integrado de plagas; así como, la publicación de los protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. Finalmente, cabe precisar que existieron dos aspectos inmersos en el plan de saneamiento en los cuales la interventoría se centró en validar el cumplimiento contractual establecido por medio de los estudios previos y la propuesta económica. Tales aspectos estuvieron relacionados con las actividades de "fumigación de comedores escolares y la limpieza de tanques de almacenamiento aéreos y/o subterráneos", componentes en las cuales se efectuó un seguimiento específico al cronograma de operaciones, en donde la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, estableció las fechas de ejecución correspondientes a cada municipio donde se desarrolla el PAE. Por lo tanto, y dada su relevancia, los aspectos fundamentales del plan de saneamiento básico mencionados anteriormente, serán objeto de análisis pormenorizado, abordando cada uno de los resultados clave del periodo de análisis.
- Programa de limpieza y desinfección	-Con respecto al programa de limpieza y desinfección el cumplimiento general durante el tercer periodo de operación, correspondió al 94,4%. Cabe resaltar que, bajo el enfoque de este análisis se consideró para algunos casos la calificación de la *variable 5,* como NO APLICA (NA), puesto que, la mayoría de las sedes educativas presentó ausencia de sistemas de extracción que permitieran la evacuación de vapores procedentes de las áreas de preparación de alimentos. En cuanto a las variables evaluadas en este ítem, los *Numerales 1 y 2* presentaron las mayores no conformidades, principalmente, al no tener registros correctamente diligenciados; así como, al evidenciar deficiencias en los procesos de limpieza en las áreas de los comedores escolares. Como consecuencia de estos aspectos técnicos no favorables, se determinaron un total de seis (6) nulidades para las visitas realizadas durante el mes de marzo, las cuales debieron surtir un plan de mejora por el operador.
- Control de plagas	-En relación al programa de control de plagas el cumplimiento general durante el tercer periodo de operación, fue igual al 77,22%. Las principales no conformidades se presentaron en la evaluación de los *Numerales 7 y 9,* los cuales dieron como resultado veintinueve (29) y tres (3) observaciones nulas, que a su vez, estuvieron relacionados con: falencias en la implementación de actividades de control de plagas con enfoque preventivo dada la ausencia de barreras físicas para zonas de ventilación; y finalmente, calificaciones nulas por la inexistencia de registros diarios de las actividades de control que efectúa el personal manipulador in situ.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	Frente al *Numeral 8,* por el cual se evaluó el cumplimiento del cronograma de fumigación y la documentación de la empresa fumigadora (incluyendo fichas técnicas y certificado), se determinó un corto avance en la actividad contractual, encontrando el registro de fumigación en 13 de las 48 sedes visitadas durante el mes. Cabe precisar que, los comedores escolares con fumigaciones programadas para fechas posteriores a la visita de seguimiento, monitoreo y control de la interventoría, recibieron una calificación general como NO OBSERVADO (N.O). Por consiguiente, se espera un avance significativo en las actividades de fumigación durante los siguientes periodos de operación del PAE.
- Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	-Para el programa de residuos sólidos y líquidos el cumplimiento general del tercer periodo de operación, fue equivalente al 90,63%, donde se determinó como principal influencia negativa, el numeral *10* con una relación de diecisiete (17) calificaciones nulas para al ítem que evaluaba la existencia, suficiencia, buen estado e identificación de recipientes de material sanitario destinados para la recolección de residuos sólidos conforme a la norma sanitaria vigente. Frente a la situación descrita anteriormente, se precisa mencionar que la eficiencia del programa de residuos sólidos tiene corresponsabilidad entre la ETC y el contratista, puesto que la dotación de los recipientes para la correcta disposición de los desechos debe hacerse por parte de entidad y, por el contrario, el manejo de los residuos es una actividad contractual del operador PAE. Finalmente, como una segunda influencia negativa, se encontró la variable 13 con un total una (1) no conformidad respecto a fallas en los "protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado" al no contar con la señalización del lugar de acopio del mismo.
- Abastecimiento de agua	-El programa de abastecimiento de agua alcanzó un cumplimiento general del 95,24%, durante el tercer periodo de operación del PAE. Para este análisis, las visitas realizadas por interventoría se enfocaron en evaluar la existencia, el estado físico y la limpieza de dos clases de tanque de almacenamiento de agua: el aéreo y/o subterráneo (*Numeral 15*), y el de nivel y/o de piso (*Numeral 16*). Así bien, los criterios de verificación de la actividad de lavado se evaluaron de forma diferente para cada tipo de suministro; involucrando para el caso del "tanque aéreo y/o subterráneo", el cumplimiento del cronograma establecido por el operador, mientras que, para el lavado del "tanque de nivel", se consideró la revisión de la acción semanal a cargo del personal manipulador contratado. En este sentido, para el *Numeral 15* durante el mes de marzo de 2025, se determinó una (1) única no conformidad para el cumplimiento al cronograma previamente definido para el lavado de "tanque aéreo y/o subterráneo", cuyo actividad tuvo que ser reprogramada para periodos posteriores. Por su parte, frente al *Numeral 16* concerniente a la limpieza periódica del "tanque de nivel", se encontró la inexistencia del soporte actualizado de lavado, en una (1) unidad aplicativa. Finalmente, se aclara que, para cada caso analizado en los comedores escolares y donde no se encontró la infraestructura de alguno de los tanques citados previamente, la

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	calificación asignada fue "NO APLICA" (N.A.), dada la ausencia del elemento a evaluar. En consecuencia, de los 48 comedores escolares de las Instituciones Educativas inspeccionadas durante el mes de análisis, se encontró ausencia de ocho (8) y diecisiete (17), tanques de abastecimiento de agua potable aéreos y de nivel, respectivamente.
PERSONAL MANIPULADOR	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Marzo: 95% RI: Marzo: NA La ejecución eficiente de Programa de Alimentación Escolar - PAE se logra mediante la interacción de diferentes actores, los cuales tienes diversas funciones y responsabilidades. No obstante, cuando se trata de la calidad, la seguridad, la presentación e inocuidad de una ración alimentaria, sin duda, se destaca la participación del personal manipulador, quien es el protagonista que permite la transformación de las materias primas en productos finales. Bajo el fundamento anterior, el operador PAE debe garantizar en el personal manipulador de alimentos, el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente *Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS,* en relación a la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y a los aspectos comprendidos en el *Capítulo III*, *Artículos 11, 12, 13 y 14*, así como, de los LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PAE dados a través de la Resolución 00335 de 2021. En consecuencia, la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S" consiguió para este aspecto técnico un porcentaje de cumplimiento equivalente al 95% para la operación del mes de marzo de 2025, demostrando una categorización dentro del rango "Bueno". Las observaciones no favorables estuvieron relacionadas con: el *ítem 17* dado que en cuatro (4) Instituciones Educativas, no se evidenció la existencia de soportes técnicos de forma física, concernientes a los certificados de manipulación y exámenes de aptitud médica; así bien, como segundo factor con mayores observaciones de acción de mejora, se halló el *ítem 20* que evaluaba los soportes de capacitación y/o jornadas en formación en educación sanitaria, el cual presentó un total de tres (3) no conformidades para las sedes visitadas. Frente a los documentos anteriormente mencionados, cabe anotar que, aunque fueron adjuntos al informe de acta parcial No. 1, hacen parte de los requerimientos técnicos que deben ser dispuestos por el operador en cada una de las unidades aplicativas donde se lleve a cabo la prestación del servicio. En este sentido, era necesario transferir los mismos, a todos los restaurantes escolares para dar cumplimiento al numeral.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Marzo: 98% La evaluación de este ítem en torno al desarrollo del PAE dado por la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S", mostró para el tercer mes de operación un cumplimiento que se categorizó en el rango "Muy Bueno", siendo equivalente a 98%. Sobre este comportamiento, resulta importante destacar la favorabilidad en el *ítem 24* relacionada con el cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección social,

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	puesto que el rotulo y estado de los alimentos y víveres evaluados, se encontró dentro de los criterios específicos reglamentarios, y a su vez, bajo condiciones óptimas de calidad. No obstante, entre las acciones a mejorar se estableció la influencia del *Numeral 27* dado "la materia prima no conforme", no se ubicó en un área específica e identificada dentro de la zona de almacenamiento, obteniendo tres (3) calificaciones nulas. Así mismo, se determinaron para *Numeral 22 y 23* novedades para las materias primas que correspondieron a un total de dos (2) requerimientos que debieron surtir planes de mejora en las siguientes Instituciones Educativas: IE GAVIOTAS SEDE PRINCIPAL DEL MUNICIPIO DE MANI e IE LEON DE GREIFF SEDE PRINCIPAL DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL. Cabe citar que la evaluación del *Numeral 25* que valida el cumplimiento de los registros de temperatura para el almacenamiento de alimentos, se califica como No Observado (N.O) teniendo en cuenta que no existen equipos de control en las unidades aplicativas; entre tanto, la actividad de sostenimiento de los rangos de temperatura que no obtuvo no conformidades y que se verifica por medio del *numeral 21* se complementa con la actividad de mantenimiento preventivo y/o correctivo, el cual, se analiza de manera individual a través del actual informe. A su vez, este último ítem se correlaciona directamente con la disponibilidad de servicio de energía continuo, situación que no fue ideal en algunas sedes del departamento de Casanare y que requiere de acciones especiales que propendan a garantizar la conservación de los alimentos y/o materias primas del PAE.
PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	Marzo: 87% Este aspecto está enfocado en evaluar las actividades de preparación, ensamble y distribución que determinan el cumplimiento de las condiciones sanitarias y la disminución de los riesgos inherentes a la producción de las raciones alimentarias fabricadas en los restaurantes escolares inmersos en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 0087 de 2025. Así bien, la evaluación de este aspecto técnico en torno al desarrollo del programa durante el tercer mes de operación, mostró un cumplimiento categorizado dentro de la calificación "Buena" con un 87%. Entre tanto, el análisis general determina que el principal problema que afectó la calificación de este aspecto técnico fue la evidencia de no conformidades del *Numeral 33,* bajo el cual se requirieron veintisiete (27) solicitudes de actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo en los equipos mínimos dispuestos en los comedores escolares para la operación PAE como son: dispositivos de conservación (neveras, congeladores, nevecones), estufas (industriales y/o domesticas) , licuadoras (industriales y/o domesticas), y finalmente, ollas a presión (de primera y segunda generación). Haciendo hincapié en el requisito de mantenimiento de equipos y dotación de insumos, fueron determinados equipos obsoletos, por lo cual, resulta importante citar que la ETC de acuerdo al *Decreto 1852 de 2015* del MEN, *Articulo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, numeral 3* debe: "*Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas*

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

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando". En este sentido, resulta indispensable abordar estas problemáticas de las sedes educativas del departamento, para prever e identificar las oportunidades de mejora del funcionamiento del PAE desde la etapa de Planeación. Finalmente, tal como se menciona en el *Numeral 3.1* del presente informe de análisis, los ítems relacionados con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura, solo fueron evaluados en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura, por consiguiente, el *ítem 34* obtuvo calificaciones de N.O (No observado) en su totalidad. No obstante, es preciso citar que la interventoría efectuó monitoreo de temperatura como actividad de seguimiento en campo.
PARTICIPACIÓN CIUDADANA (PUBLICACIONES)	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Marzo: 100% RI: Marzo: 100% El análisis especifico de este aspecto técnico, permite evidenciar las acciones enfocadas al cumplimiento relacionado con la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución realizada por la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S" para las unidades aplicativas priorizadas en la modalidad ración Preparada en sitio - PS (*Numerales 35 y 36) y modalidad Ración Industrializada - RI (Numerales 19 y 20)*. En este sentido, resulta preciso mencionar que frente al mecanismo de Participación Ciudadana, se evidenció un resultado categorizado en los rangos de calificación "Muy Bueno" durante el mes de marzo de 2025 para las dos modalidades de atención, destacando la obtención de un cumplimiento de 100%.
VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Marzo: 85% RI: Marzo: N.O El cumplimiento de este aspecto técnico, estuvo relacionado con la entrega de insumos e implementos de aseo conforme a las condiciones contractuales y a la frecuencia establecida en el *Formato de control (Check List)* para la modalidad ración preparada en sitio (*ítem 37*) y la modalidad ración industrializada (*ítem 21*). Así bien, el resultado para el periodo de análisis reflejó un porcentaje de cumplimiento del 85% para la modalidad Ración preparada en sitio, el cual se categorizó dentro de un concepto de "Bueno", determinando falencias concernientes a la entrega incompleta de los insumos de limpieza y desinfección durante el tercer periodo de operación, presentando un total de cuatro (4) no conformidades. Entre tanto, para la modalidad Ración Industrializada no fue obtenida una calificación, estableciéndose para este periodo como NO OBSERVADO (N.O). Cabe mencionar, que al determinarse faltantes y/o reportes incompletos, el operador "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S" tuvo que surtir un plan de mejora y/o reposición respectiva; así como, afrontar la aplicación de los descuentos aprobados en los casos particulares en donde no se presentaron planes de mejora que reflejaran la superación

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	total de la(s) falencia(s). Se precisa recapitular que los descuentos a aplicar fueron avalados por medio del ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 y se vieron reflejados en los informes de acta parcial; así como, en el balance económico del contrato a vigilar.
II. **ASPECTOS NUTRICIONALES**	
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (RPS)	La evaluación de este aspecto, representa uno de los más importantes parámetros de control en la ejecución de la operación del PAE y su valoración tiene como antecedente, el análisis de los porcentajes obtenidos durante el periodo del 07 al 31 de marzo de 2025. Así bien, se logró alcanzar un cumplimiento promedio del 91,3% discriminado dentro de un concepto "Bueno". Para establecer el presente análisis, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" (*Ver Tabla No. 5*), lo cual permitió validar y/o evaluar quince (15) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de los documentos técnicos nutricionales, características de las preparaciones alimentarias y prácticas de hábitos saludables con base en los lineamientos técnicos del PAE y lo estipulado en las obligaciones contractuales. Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de los requerimientos nutricionales, se determinaron promedios de calificación favorables de 100% en 11 ítems enfocados en: Cumplimiento de menú del día; Cumplimiento del ciclo de menú; Cumplimiento de menú programado; Características organolépticas; Preparaciones estandarizadas; Aspecto atractivo y buena presentación; Horarios de distribución; Inclusión de alimentos autóctonos; Promoción de hábitos alimentarios; Aceptabilidad de los alimentos; Desperdicio bajo de alimentos. Por el contrario, en los siguientes 4 ítems, se obtuvo mayor influencia negativa consiguiendo rangos de calificación comprendidos entre 90-31% para la verificación de Cantidad de la materia prima (por presentarse faltantes durante la visita de SMC); Estandarización de porciones (por falencias en el gramaje servido); Intercambios aprobados (Por realizarse sin aprobación intercambios no autorizados) y Elementos de estandarización (Por presentarse ausentes en los comedores escolares).

Es importante mencionar, que las variables anteriores dieron origen a planes de mejora que fueron validados por la interventoría en aquellos aspectos subsanables que no afectaron la prestación del servicio. Se evaluó su contenido, soportes y veracidad; así como, la aplicación de los descuentos en los casos que aplicaron, avalados por ACTA DE CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Nº. SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2025 No. Interno 0087 DE 2025 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y la "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S", de fecha 10 de marzo de 2025.

Respecto a la verificación técnica adicional se precisa y aclara que la evaluación de los ítems 38 al 41 no se correlacionan con el porcentaje de cumplimiento. En este sentido, se menciona que las visitas de seguimiento a las sedes educativas, fueron enfocadas a las operaciones de almacenamiento, alistamiento, saneamiento básico, preparación y distribución de las raciones alimentarias, por consiguiente, las CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA no son permanente monitoreadas en campo, puesto que la verificación de despacho y transporte se realiza a través del seguimiento técnico a la bodega de almacenamiento principal donde adicionalmente, se efectúa

la trazabilidad de materia prima de acuerdo al plan de rutas establecido. La información referente a este ítem, se complementa con los Informes de Bodega realizados en los periodos de análisis y los formatos anexos de la verificación de los despachos de materia prima.

Adicionalmente, frente a la verificación que evalúa la existencia en campo de la copia del acta de inspección realizada por la ETS (Secretaria de salud de Casanare) y la presencia de instrumentos de medición para el control de las etapas de producción, se expone que estas variables estuvieron sujetas a transiciones de cumplimiento dependiendo de cada situación encontrada. En lo que concierne a los resultados, se pudo determinar que, de las 48 Instituciones Educativas visitadas en la modalidad ración preparada en sitio -RPS durante el periodo de análisis, únicamente una (1) contó con copia del acta de inspección realizada por la Secretaría de Salud de Casanare -SSC. Entre tanto, se espera que, para un mejoramiento del programa, la ETC como ordenador de gasto, tenga presente realizar la formulación de proyectos de inversión para dotar a las sedes educativas de instrumentos de control y menaje para las etapas de producción de las raciones alimentarias.

8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 0335 de 2021, para el periodo del 07 al 31 de marzo de 2025, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
ETAPA OPERATIVA	**Condiciones de operación en sitio:** • Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones). • Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua. • Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución. • Aseguramiento y control de la calidad.	Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado).	07 al 31 de marzo de 2025.	PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 91,5%
	Control de características organolépticas y temperaturas: • Temperatura ambiente y tiempo de preparación. • Tiempo y Temperatura de cocción. • Descongelación incorrecta del producto. • Contaminación biológica del producto. • Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura. • Temperatura inicial de distribución. • Temperatura final de distribución.	Formato de Verificación de temperatura y características organolépticas de alimentos preparados y distribuidos – Ración Preparada en Sitio –. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS.		PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS= 91,3%

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DEL 06/03/2025	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 02 **FECHA:** 07/03/2025
INFORME DE AVANCE No. 1	**INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL**	

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
	Aporte Alimentario y Nutricional • Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible aporte de proteína) • Cumplimiento de ciclo de minutas. • Intercambios de alimentos. • Tamaño de porciones por grado. • Inclusión de alimentos y preparaciones propios.			

Para la operación del PAE en la modalidad ración Preparada en Sitio- PS comprendida del 07 al 31 de marzo de 2025, se determinó como resultado de los indicadores trazadores de "Condiciones de operación en sitio= 91,5%" y "Requerimientos alimentarios y nutricionales= 91,3%", cumplimientos dentro del rango de calificación "Bueno".

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. Se contó con la disponibilidad básica de las condiciones de infraestructura destinadas para el almacenamiento, preparación, procesamiento y consumo de alimentos en las sedes educativas, lo cual permitió el desarrollo del Contrato de Prestación de Servicio No. 0087 de 2025, a través de la entrega de los complementos alimentarios bajo la modalidad ración preparada en sitio - *Almuerzo*" para los estudiantes focalizados por la ETC. Al respecto, se menciona que para el eventual mejoramiento del PAE que se encuentra en ejecución, se requiere que la ETC (en lo relacionado a la infraestructura de los comedores y dotación de equipos e insumos) desarrolle las actividades tendientes a subsanar las falencias observadas y determinadas por el equipo interventor. Cabe mencionar que estas falencias no estuvieron relacionadas con la garantía de las condiciones de calidad e inocuidad de las raciones alimentarias entregadas.

2. Se verificó la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho, beneficiarios del PAE; encontrando que estos mecanismos, son el pilar principal para el óptimo desarrollo de la operación. Así bien, según las verificaciones del ítem del plan de saneamiento para la operación comprendida del 07 al 31 de marzo de 2025 del Contrato de prestación de servicio No. 0087 de 2025 logrando alcanzar para el periodo un cumplimiento de 89% categorizado dentro del rango de calificación "Bueno", done se estimaron calificaciones nulas predominantes, relacionadas de manera general, con el mal diligenciamiento de los registros documentales de los programas de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo de residuos sólidos y control integrado de plagas. Los criterios mencionados anteriormente, son situaciones reversibles y de mejora que se integran en el cumplimiento de las "Condiciones de Saneamiento" y que se espera que el operador mejore en periodos posteriores; así como, en el avance de la implementación de los cronogramas de fumigación y de lavado de tanques de las instituciones educativas donde opera el PAE.

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

3. Haciendo hincapié en el requisito de mantenimiento de equipos y dotación de insumos, resulta importante citar que la ETC de acuerdo al *Decreto 1852 de 2015* del MEN, *Articulo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, numeral 3* debe: "*Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando*". En este sentido, resulta indispensable abordar estas problemáticas de las sedes educativas del departamento, para prever e identificar las oportunidades de mejora del funcionamiento del PAE desde la etapa de Planeación.

4. Para garantizar el control de los puntos críticos, se debe considerar la dotación de las Instituciones Educativas con equipos de medición como termómetros y grameras, permitiendo mejorar el proceso de estandarización y control de materias primas, en relación con los grados de escolaridad atendidos.

5. En lo que respecta a los "Requerimientos alimentarios y nutricionales" es importante manifestar que la interventoría en su ejercicio de seguimiento, monitoreo y control realiza verificación de los gramajes en bruto donde se determina desde la trazabilidad y la cantidad de materia prima que se despacha de la bodega de almacenamiento principal, hasta la cantidad de materia prima que se evidencia in situ en cada unidad aplicativa; por consiguiente, los resultados demuestran que se requiere aunar esfuerzos para efectuar acciones e intervenciones encaminadas a los refuerzos de los procesos de capacitación del personal manipulador de alimentación, puesto que se presentan situaciones en donde el cumplimiento de los requerimientos nutricionales es influenciado por fallas en el servido, cambios autónomos en el manejo de los ciclos de menú y decisiones no aprobadas, que llevan a cabo las ecónomas durante la entrega de las raciones alimentarias a los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

6. Aun cuando no haya existido confirmación por parte de las autoridades sanitaria sobre la existencia de un brote de ETA, se precisa la importancia de dar alcance al "Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos con Programa de Alimentación Escolar (PAE)", así como, los protocolos para la vigilancia en salud pública. En términos generales, el resultado promedio de los seis (6) aspectos evaluados en campo, reflejan para la operación llevada a cabo por "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S" durante el mes de marzo 2025, un porcentaje de cumplimiento del 92%, el cual se traduce directamente en la evidencia tangible de la reducción del riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), protegiendo a la población estudiantil mediante una alimentación segura, nutritiva y de calidad para evitar posibles brotes que podrían afectar su salud, asistencia escolar y rendimiento académico.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025

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

1957

ANEXO 35

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico periodo del7 al 31 de marzo de 2025

1458

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 19 de marzo de 2025
OFICIO INTER-PAE-DUFLO-009-2025

Señor
FREDY CAMILO DURAN FLOREZ
R/L DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PAE EJECUTADO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Respetado Doctor,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 0087 de 2025.

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
1.	10/03/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	81,50%	Aceptable
2.	10/03/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL PALMAR DE GUANAPALO	96,30%	Muy bueno
3.	11/03/2025	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	EL PORVENIR	87,50%	Bueno
4.	11/03/2025	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	LUIS CARLOS GALAN	85,20%	Bueno
5.	11/03/2025	PAZ DE ARIPORO	IE SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	92,60%	Bueno
6.	11/03/2025	MANI	IE LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERTH KENNEDY	96,20%	Muy bueno
7.	11/03/2025	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	SANTA CECILIA	96,40%	Muy bueno
8.	11/03/2025	MANI	IE LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS	96,60%	Muy bueno
9.	12/03/2025	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO	96,30%	Muy bueno
10.	12/03/2025	TRINIDAD	IE POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	93,30%	Bueno
11.	12/03/2025	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	PRINCIPAL	96,60%	Muy bueno
12.	12/03/2025	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA	85,20%	Bueno
13.	12/03/2025	PAZ DE ARIPORO	IE SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES	87,00%	Bueno
14.	12/03/2025	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	92,00%	Bueno
15.	12/03/2025	OROCUE	IE EL ALGARROBO	MARIARA	96,30%	Muy bueno
16.	12/03/2025	OROCUE	IE EL ALGARROBO	CARRIZALES	93,10%	Bueno
17.	13/03/2025	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	90,30%	Bueno
18.	13/03/2025	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	86,20%	Bueno

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

19.	13/03/2025	HATO COROZAL	IE BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	87,50%	Bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en (72) Folios.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

1960

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	San Luis de Palenque			
Fecha de la visita:	10	03	2025	Hora inicio: 7:40 am	Institución educativa:	Técnico Francisco Lucea			
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación: 10:00 am	Sede educativa:	Hugo Gamboa			
Contrato de prestación de servicios No.	0087 - 2025			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos X	No de servicios:	419	

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Programación Fumigación: Mayo 2025
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.O	Programación lavado de Tanque: Mayo 2025.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

1961-2

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

40

1462 3

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Faltantes elementos de Aseo
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		**Porcentaje de Cumplimiento:**	81.5 %

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita Condiciones de operación ración Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

- Materia Prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA OROÑA	Nombre: Ana Hernandez
Documento: 1118542365	Documento: Ana Hernandez
Cargo: PROF. de APOYO.	Cargo: Ana Hernandez
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

41

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	San Luis de Palenque.			
Fecha de la visita:	10032025		Institución educativa:	Francisco Lucea Hoso Gamboa				
Operador:	Dotlo SAS		Sede educativa:					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	419	No de manipuladoras:	5	No de días de prestación:	30

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	17	20 x 450g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	15 Lt	20 Lt.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	17 Kg	20 Kg	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	5	5 x 500ml	C.
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	10 Pares	0.	NC *
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	10	10	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	900 Pares	10 Pares.	NC
Porcentaje de cumplimiento:				82,3 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: MARZO

Numeral #15: Durante el inicio del contrato no se hizo entrega de guantes, pendiente segunda entrega la totalidad de guantes para las 5 economas (10 pares)

Numero 17: de evalua conforme a propuesta economica del contrato vigente correspondiente es a 2 Pares por manipuladora

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KAREN OVIEDA	Nombre: x Ana Hernandez
Documento: 1115424365	Documento: x Ana Hernandez
Cargo: Prof. de apoyo	Cargo: x Ana Hernandez

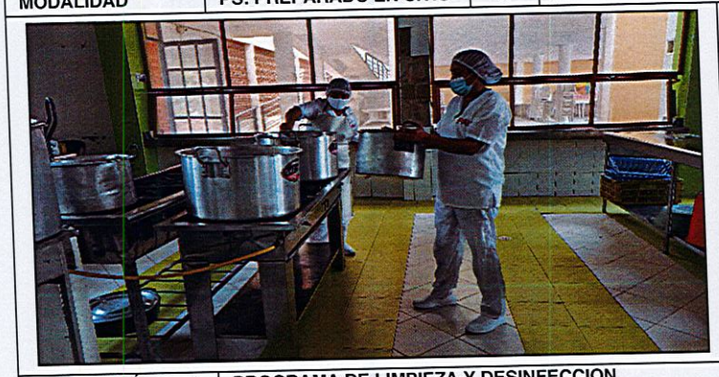
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO**	X
						RURAL	
SEDE	HUGO GAMBOA	**FECHA DE VISITA**		10-03-2025	**HORA INICIO:**	7:40 am	
OPERADOR	DUFLO SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		x
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		

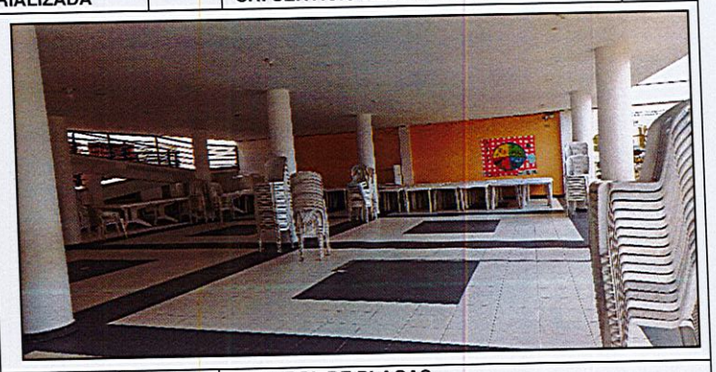


FOTOGRAFÍA No. 1	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:

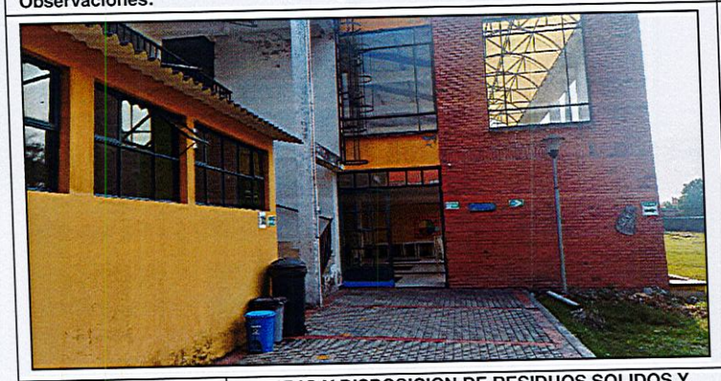


FOTOGRAFÍA No. 2	**CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 6: Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

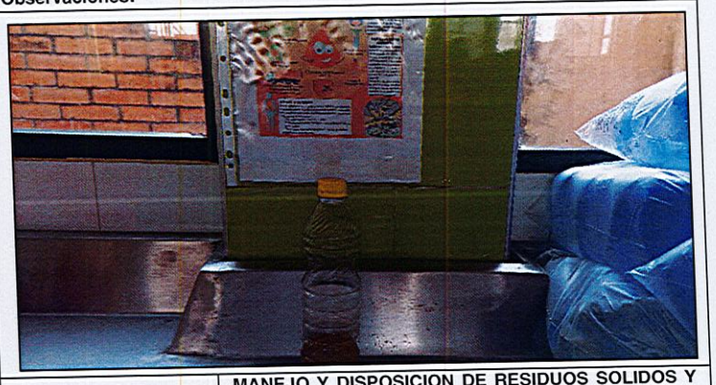
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	**MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 10: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

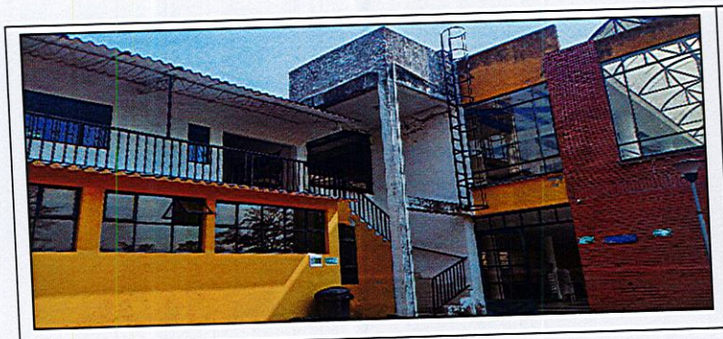
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 4	**MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 12: El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

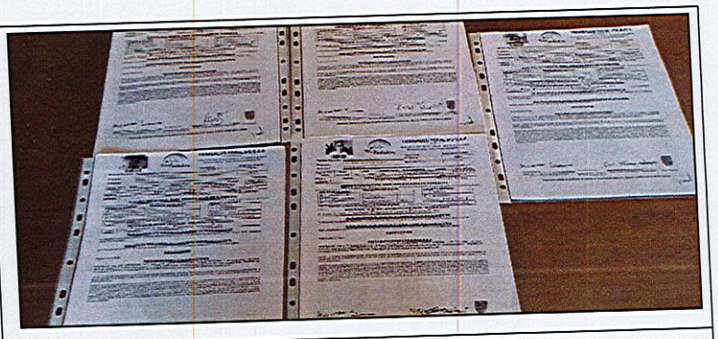


FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 15: Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

CUMPLE		NO OBSERVADO	X

Observaciones: Programación lavado tanque Mayo 2025



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 17: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: 1 Ecónoma no dispone de certificado medico

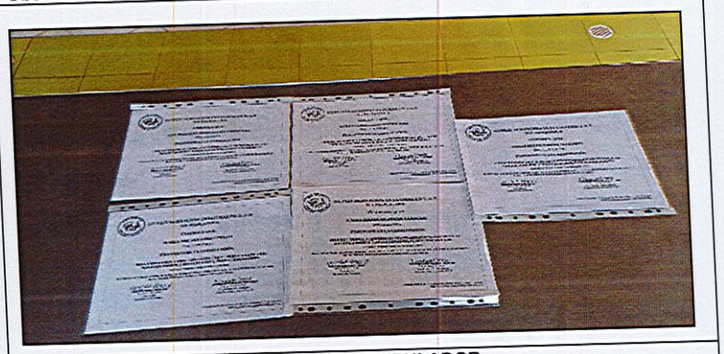


FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 18: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 20: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: 1 Ecónoma no dispone de documento que acredite formación

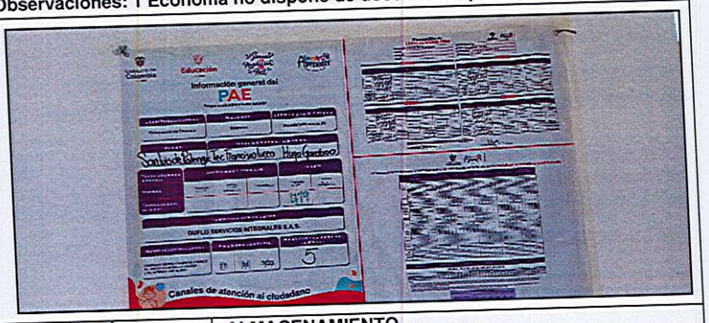


FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 35: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

19665

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Hora inicio:	10:40am	Municipio:	San Luis de Palenque	
Fecha de la visita:	10	03	2025			Institución educativa:	Francisco Jucci	
Operador:	DUFIO S.A.S			Hora terminación:	12:20 m	Sede educativa:	El Palmar de Guanapalo	
Contrato de prestación de servicios No.	0087 - 2025			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios: 9

	Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Programación Fumigación: Mayo 2025
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A.	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.O	Programación lavado de tanque: Mayo 2025; no obstante se registro lavado por Radios de fin. (26/02/25)
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

1967

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

96

14697

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	96.3 %		
Concepto Técnico	Muy bueno ✓	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento) Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	✓	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	✓	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	✓	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Semana 3 Menú # 11

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita condiciones de operación a la sede educativa en donde se evidencia lo siguiente:

- Areas limpias y registros diligenciados.
- Economa con dotación completa.
- Materia Prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA U.	Nombre: x Ayley Guevara Luna
Documento: 1118542365	Documento: x 7778447447
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: x Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:

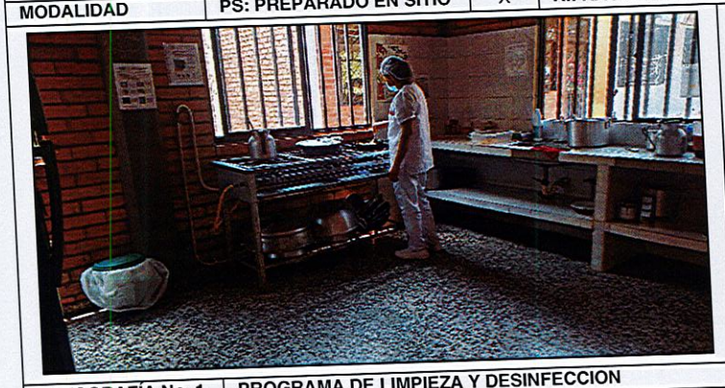
47

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO**	X
						RURAL	
SEDE	EL PALMAR DE GUANAPALO	**FECHA DE VISITA**		10-03-2025		**HORA INICIO:**	10:40 am
OPERADOR	DUFLO SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025				**HORA DE TERMINACIÓN**	12:20 am
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	x
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**	



FOTOGRAFÍA No. 1 **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 6: Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 10: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 4 **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 12: El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

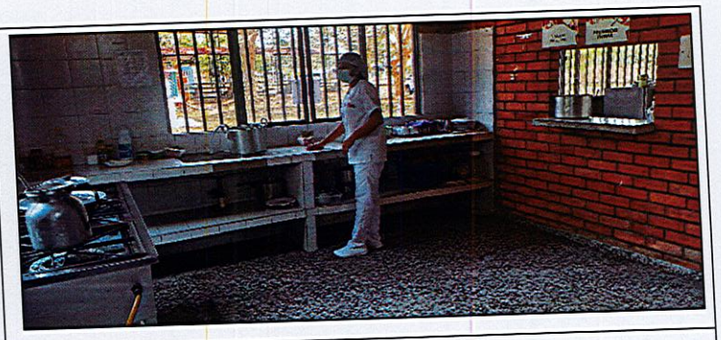


FOTOGRAFÍA No. 5 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

Ítem No 15: Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

CUMPLE		NO OBSERVADO	X

Observaciones: Programación lavado tanque mayo 2025

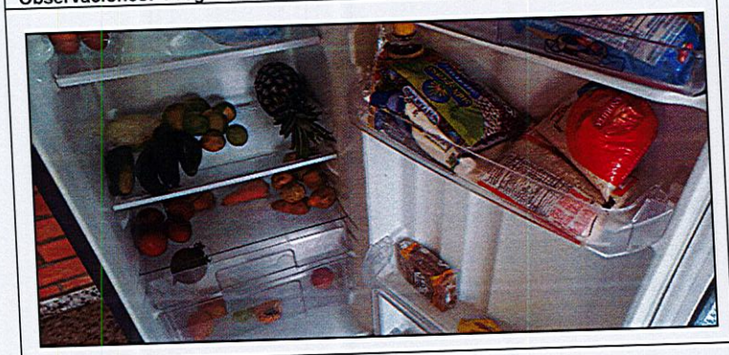


FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No 18: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 22: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 22: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9 | **PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION**

Ítem No 32: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 35: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1427 8

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Paz de Ariporo			
Fecha de la visita:	11	03	2025	Hora inicio: 8:40 am	Institución educativa:	Simón Bolivar			
Operador:	DUFIO S.A.S			Hora terminación: 9:40 am	Sede educativa:	El Porvenir			
Contrato de prestación de servicios No.	0087-2025			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos X	No de servicios:	10	

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Ausencia de angeos en área de preparación
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Programación Fumigación: Julio- Agosto 2025
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No se cuenta con recipientes para manejo temporal de residuos.
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.O	Programación lavado de tanque: Julio-Agosto 2025
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10/03/25 (Calificar cuando aplique).	1	

50

1972

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

SI

1973 ~~10~~

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	87.5 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita Condiciones de operación ración Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

-Materia prima en adecuadas condiciones de almacenamiento y calidad.

-Areas limpias y organizadas.

-Personal manipulador con dotación completa

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Karina Urueña.	Nancy Sarmiento
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: Nancy Sarmiento
Documento: 1118542365	Documento: 23794803
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Alimentos para Aprender

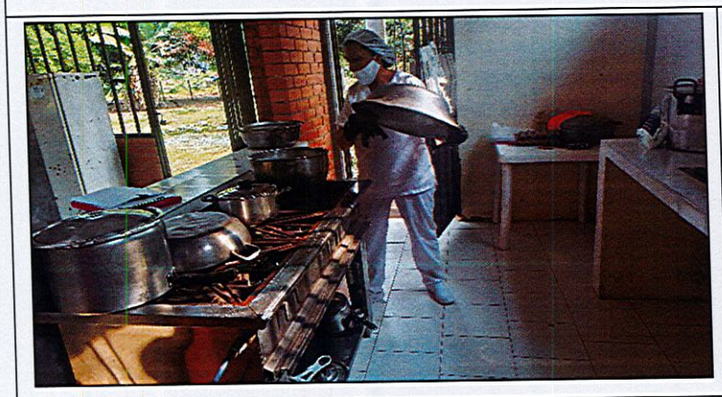
52

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO**	
						RURAL	**X**
SEDE	EL PORVENIR	**FECHA DE VISITA**		11 – 03 -2025	**HORA INICIO:**	8:40 am	
OPERADOR	DUFLO SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:40 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		x
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 6: Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

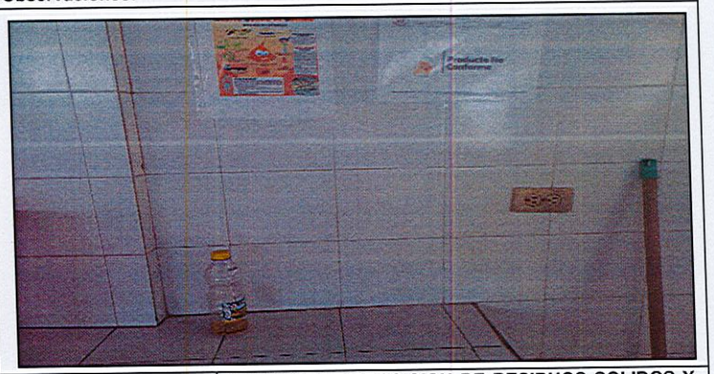
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 11: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 4 **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 13: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 5 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

Ítem No 15: Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

CUMPLE		No Observado	x

Observaciones: Programación Lavado de tanque Julio – Agosto 2025

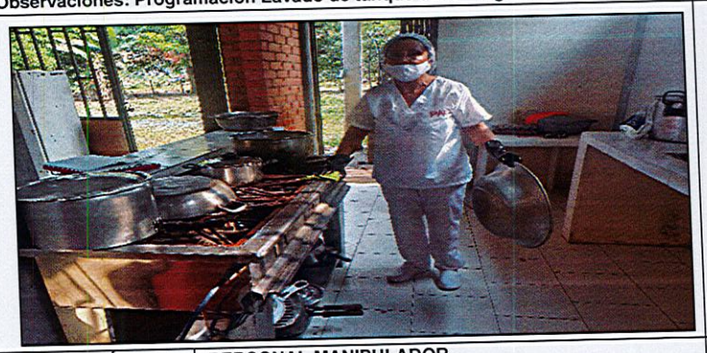


FOTOGRAFÍA No. 6 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

Ítem No 16: Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha lavado: 10/03/2025

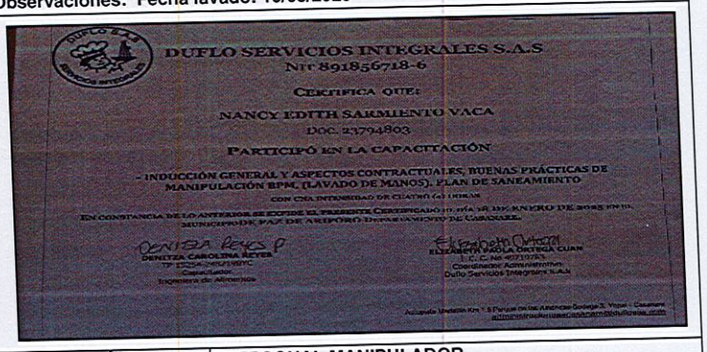


FOTOGRAFÍA No. 7 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No 18: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No 20: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

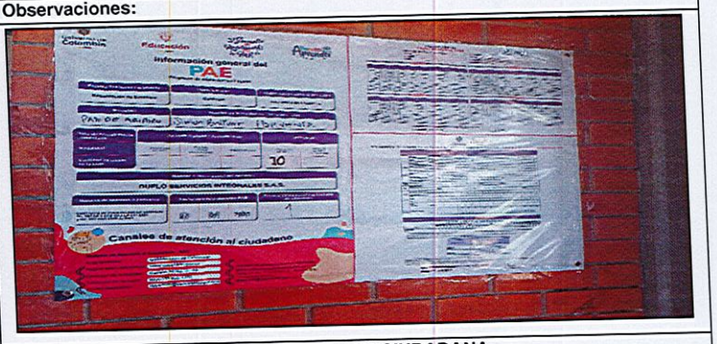


FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 24: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **PARTICIPACION CIUDADANA**

Ítem No 35: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Paz de Ariporo			
Fecha de la visita:	11	03	2025	Hora Inicio: 10:15 am	Institución educativa:	Simon Bolivar			
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación: 11:00 am	Sede educativa:	Luis Carlos Galan			
Contrato de prestación de servicios No.	0087 - 2025			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X		No de servicios:	7

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Diligenciar registros
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Diligenciar registros
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Programación Fumigación: Julio- Agosto 2025
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No dispone de recipientes para recolección de residuos
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.O	Programación lavado de tanque: Julio-Agosto 2025
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10/03/25 (Calificar cuando aplique).	1	

1977 12

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

56

1978 43

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		85.2 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita Condiciones de Operación ración Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

- Areas limpias y organizadas
- Personal con dotación completa.
- Materia Prima en buenas condiciones de calidad.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
karina urueña	Lida Comayan
Nombre: KARINA URUEÑA.	Nombre: LIDA YasMin Comayan
Documento: 1118542365	Documento: 1775858773
Cargo: Prof. de APOYO.	Cargo: Ecoroma.
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

edelmira sierra Asesorías & Consultorías · Casanare · Alimentos para Aprender

57

Educación — GOBERNACIÓN DE CASANARE — Alimentos para Aprender

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

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

CONTRATO DE CONSULTORIA 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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	LUIS CARLOS GALAN	**FECHA DE VISITA**		11 – 03 -2025	**HORA INICIO:**	10:15 AM	
OPERADOR	DUFLO SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		x
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		

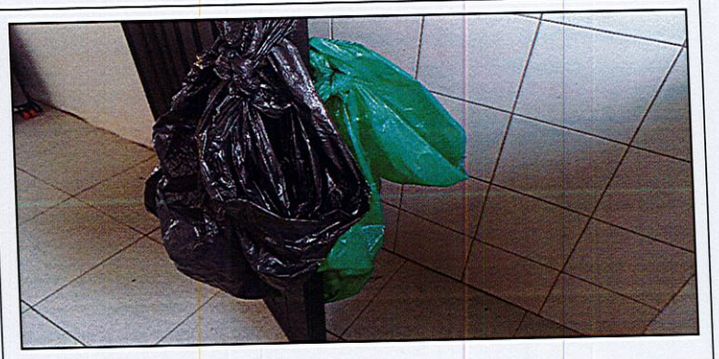


FOTOGRAFÍA No. 1 — **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 — **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 11: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 — **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 13: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:

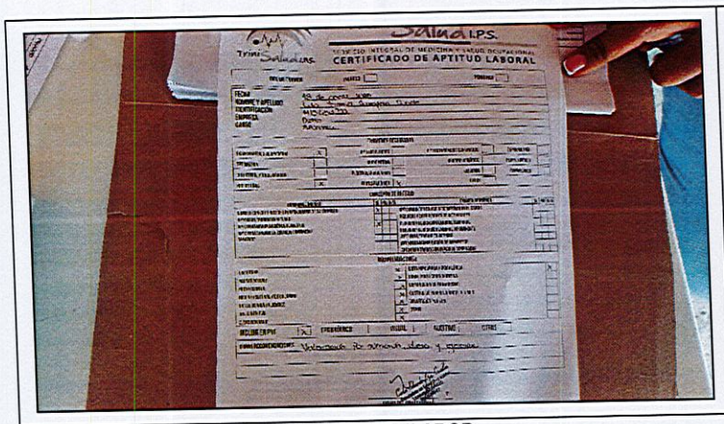


FOTOGRAFÍA No. 4 — **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

Ítem No 15: Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

CUMPLE		**NO OBSERVADO**	X

Observaciones: Programación Lavado tanque Julio – agosto 2025

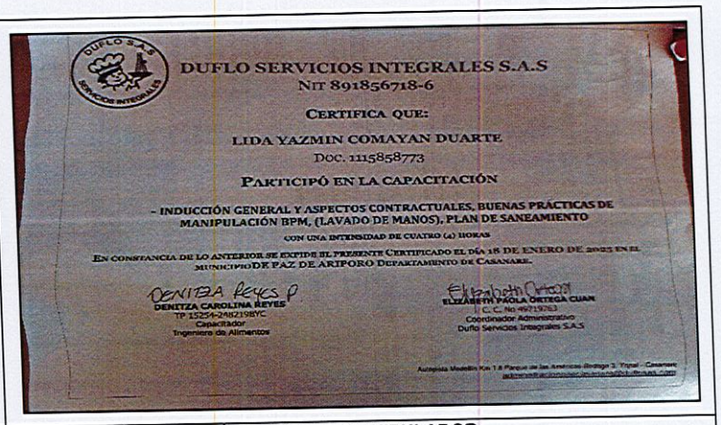


FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 17: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 20: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

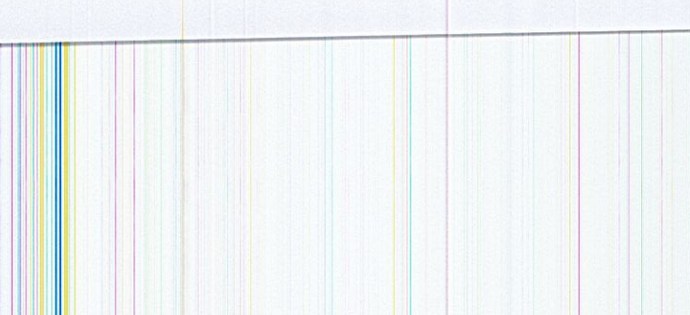


FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 21: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

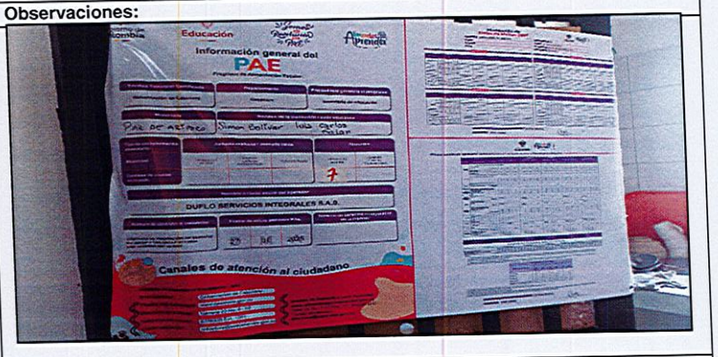


FOTOGRAFÍA No. 23	ALMACENAMIENTO

Ítem No 24: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 24	PARTICIPACION CIUDADANA

Ítem No 36: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1987

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Paz de Ariporo		
Fecha de la visita:	11	03	2025	Hora Inicio: 12:53 m	Institución educativa:	San Juan de los Llanos		
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación: 2:15 pm	Sede educativa:	Principal		
Contrato de prestación de servicios No.	0087 - 2025			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	83

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Área de preparación abierta al medio ambiente y sin barreras de protección.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Programación Fumigación: Julio - Agosto 2025
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1.	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N-O	Programacion Actividad de lavado de Tanque: Julio - Agosto 2025.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10/03/25 (Calificar cuando aplique).	1.	

60

19825

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

61

1993 46

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	92.6 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita Condiciones de operación ración preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

-Personal con dotación completa.

-Areas limpias y organizadas.

-Materia prima en adecuadas condiciones de calidad y almacenamiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Karina Urrea G.	× Mary Asprilla
Nombre: KARINA URREA	Nombre: × Mary Rossi Asprilla
Documento: 1118542365	Documento: × 1.721828782
Cargo: Prof. Apoyo	Cargo: × Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

edelmira sierra O Asesorías & Consultorías · Casanare · Alimentos para Aprender

62

1484

Educación

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Institución educativa:	Municipio:	Paz de Ariporo	
Fecha de la visita:	11032025	Sede educativa:	San Juan de los llanos	San Juan de los llanos	
Operador:	Duflo SAS.	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios: 83
Contrato de pretación de servicios No:	0087/2025				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: #12 Carne Molida con espagueti, casos de papa frita, ensalada de pepino y tomate con limón, jugo de tomate de arbol.

Intercambios — Alimento: \ Fecha: \ Autorizado por: \ Motivo del intercambio: \

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

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación
	Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	92.8 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA OROZCO	Nombre: Mary Rossi Asprilla
Documento: 1118542365	Documento: 1121828782
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Economa

63

1485

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE
Fecha de la visita: 11/03/2025
Operador: Dafio SAS.
Nivel de escolaridad a verificar: secundaria 9.
Contrato de prestación de servicios No.
Institución educativa: 0087/2025
Municipio: San Juan de los Llanos
Sede educativa: Paz de Ariporo San Juan de los Llanos.
No Servicios 83
Tipo de Complemento: Almuerzo ✓ Residencias escolares

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne Molida con Espaguetti	Carne Molida con Espaguetti	✓		289	193	197	226	185 g.	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Casco de Papas Fritas	Casco de Papas Fritas	✓		113	112	117	114	110 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ensalada Pepino y Tomate.	Ensalada de Pepino y Tomate	✓		78	71	75	74	70 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de Tomate de Arbol	Jugo de Tomate de Arbol.	✓		219	208	233	220	200 c.c.	✓		✓		✓		✓		✓												✓
Agua Potable.	Agua Potable.	✓		186	183	187	185	200 c.c.		✓	✓		✓		✓		✓												

Porcentaje de cumplimiento: 80 %

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

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: x Mary Asprilla	Nombre:
Documento: 1118542365	Documento: x 7.721828782	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: x Ecomoma	Cargo:

Secretaría de Educación Departamental - Programa de Alimentación Escolar

2

8

1480

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

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

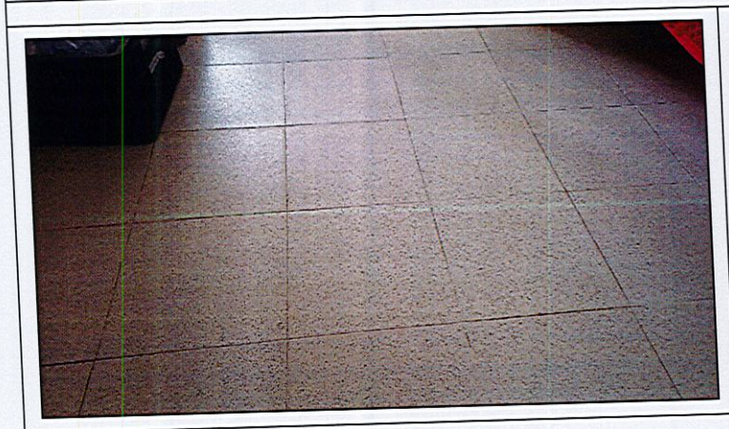
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO**	
						RURAL X	
SEDE	SAN JUAN DE LOS LLANOS	**FECHA DE VISITA**		11-03-2025	**HORA INICIO:**	12:53 pm	
OPERADOR	DUFLO SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	2:15 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		

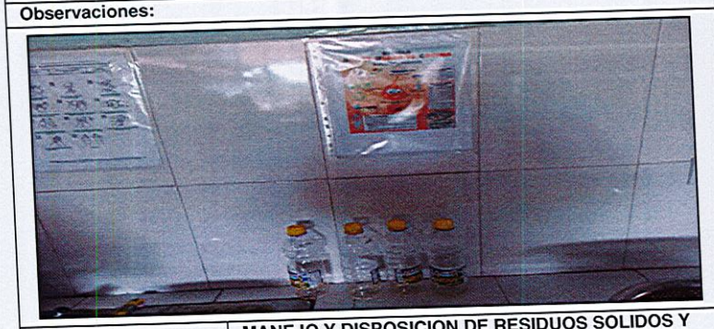


FOTOGRAFÍA No. 1	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	**MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 13: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	**MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 10: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	**ABASTECIMIENTO DE AGUA**

Ítem No 15: Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

CUMPLE		**NO OBSERVADO**	X

Observaciones: Programación actividad lavado de tanque julio – agosto 2025

65