

2029 48

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO				CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ						
Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:		
Fecha de la visita:	12	03	2025	Hora inicio:	9:00am	
Operador:	DUFLO S.A.S		Hora terminación:	10:00am		
Contrato de prestación de servicios No.	0087 - 2025		Tipo de Complemento:		Residencias escolares	
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)				Almuerzos		
Plan de saneamiento				No de servicios:		
Programa de Limpieza y Desinfección				Calificación		
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.				(Describir la acción Acción de mejora)		
1				0		
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de pizar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			Realizar limpieza en techos y paredes del área de preparación		
3	Los implementos (pañeros 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).			1		
Control de plagas				N.A		
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 (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).			0		
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:			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		
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).			1		
Abastecimiento de agua				N.A.		
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:			N.A		
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:			1		

117

2039-49

 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				
				
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.		N.O	
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.		1	
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	

148

2047



Educación
GOBERNACIÓN DE
CASANARE



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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

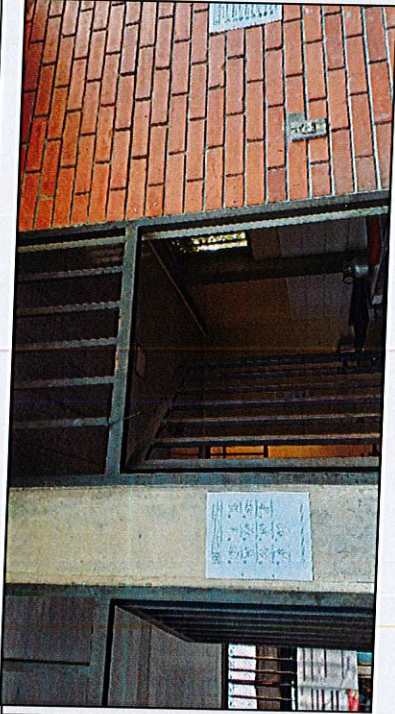
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

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

INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO
SEDE	DIVINO NIÑO - MORICHALES	FECHA DE VISITA	12/03/2025	HORA INICIO:	9:00 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: RACION INDUSTRIALIZADA	SR: SERVICIO RESIDENCIAS	





FOTOGRAFÍA No. 1

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

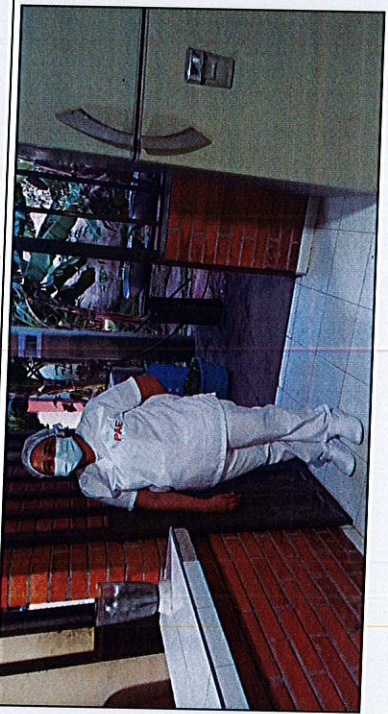
FOTOGRAFIA No. 2

CONTROL DE PLAGAS

Item No 7: Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas)

CUMPLE	NO CUMPLE	X
Observaciones: falta limpieza techo del comedor y área de preparación.		
CUMPLE	NO CUMPLE	X
Observaciones: Instalar angeos puerta área de preparación		





FOTOGRAFÍA No. 3

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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

FOTOGRAFIA No. 4

PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	NO CUMPLE	X
Observaciones:		
CUMPLE	NO CUMPLE	X
Observaciones:		

120



Educación



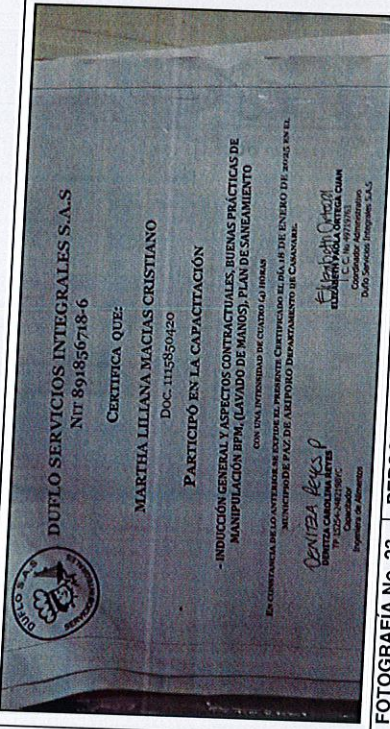
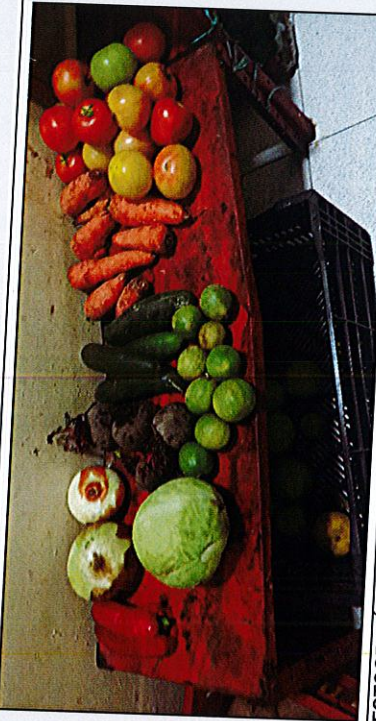
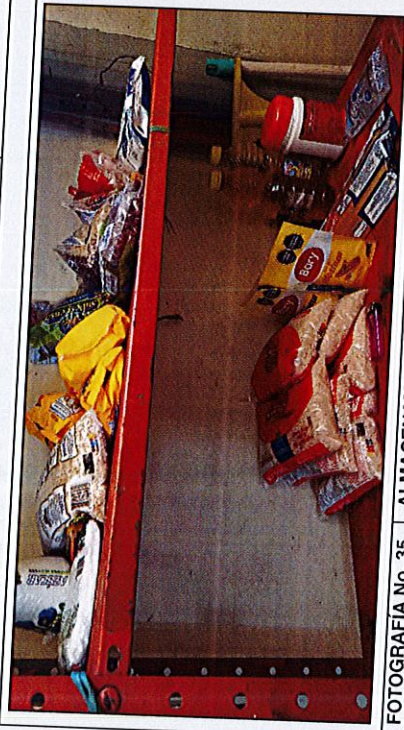
Alimentos para Aprender

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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

													
FOTOGRAFÍA No. 23 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.	FOTOGRAFÍA No. 24 ALMACENAMIENTO Ítem No 22: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.												
<table><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr><tr><td>Observaciones:</td><td></td><td></td></tr></table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	Observaciones:			<table><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr><tr><td>Observaciones:</td><td></td><td></td></tr></table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	Observaciones:		
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
Observaciones:													
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
Observaciones:													
													
FOTOGRAFÍA No. 35 ALMACENAMIENTO Ítem No 22: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	FOTOGRAFÍA No. 36 PARTICIPACION CIUDADANA Ítem No 36: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.												
<table><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr><tr><td>Observaciones:</td><td></td><td></td></tr></table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	Observaciones:			<table><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr><tr><td>Observaciones:</td><td></td><td></td></tr></table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	Observaciones:		
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
Observaciones:													
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
Observaciones:													

204351

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO				CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
	ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ				VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
Entidad Territorial:		GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:		
Fecha de la visita:		12	03	2025	12:30am	
Operador:		QFLO S.A.S		Institución educativa:		
Contrato de prestación de servicios No.		0087-2025		2:00pm		
		Tipo de Complemento:		Residencias escolares		
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)				Almuerzos ☒ No de servicios: 291		
Plan de saneamiento						
Programa de Limpieza y Desinfección						
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					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, 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 (incluidas 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:				NO	
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	
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 (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:				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: 11/03/25				1	

2014 152

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					
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.		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 licuadora domestica.
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		

2018 54

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO					CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
	ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ					VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:			
Fecha de la visita:	12	03	2025	Hora inicio:	9:00am	Institución educativa:	DRACUE
Operador:	DUELO S.A.S		Hora terminación:	10:10am	Sede educativa:	Algarrobo	
Contrato de prestación de servicios No.	0087 - 2025		Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)						X	28
Plan de saneamiento							
Programa de Limpieza y Desinfección							
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							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 (incluidas 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
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 (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:						N.O
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:						N.A

Programación de lavado octubre 2025; no obstante se registra un lavado realizado por padres de IE. (10/02/25).

2019-55

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			
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			Nunca requiere mantenimiento.
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			

128

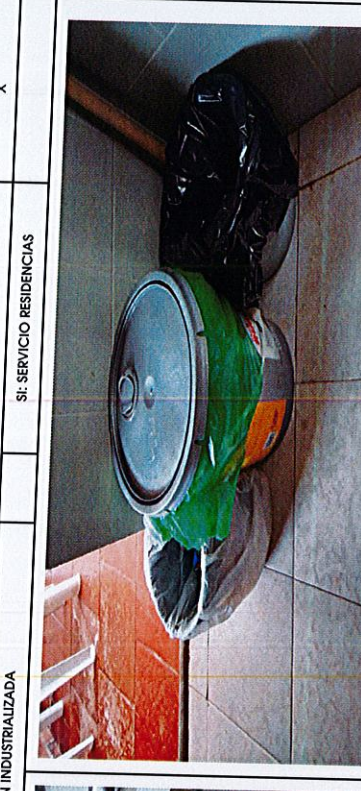
2050-56

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024						
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ								
Participación ciudadana								
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		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%	Acceptable	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	X		
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	X		
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	X		
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 # 13	
Observaciones generales de la visita								
Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación modalidad preparada en sitio del programa de alimentación escolar PAE, en la I.E. Algorrobo, sede Matutino del municipio de Orosea.								
- El sanitario es de no compartido con estudiantes de la sede								
- No se verifican condiciones sanitarias debido a estar en mantenimiento el día de hoy.								
- Aún no se realiza el control de plagas esta sujeto al cronograma del operador.								
- El menaje es insuficiente (platos, pocillos y vasos).								
- La nevera requiere mantenimiento, solo cuentan con temperatura de congelación por esta razón se observan alimentos de Fuerte expuestos al medio ambiente								
FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:					FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:			
  					Nombre: <u>María Dolores</u>			
Nombre: <u>Yun Estefanía Corrao</u>					Nombre: <u>María Dolores</u>			
Documento: <u>23770291</u>					Documento: <u>1163366779</u>			
Cargo: <u>SUP. INTER-PAE</u>					Cargo: <u>Coordinador</u>			
FIRMA ADICIONAL:					FIRMA ADICIONAL:			
Nombre:					Nombre:			
Documento:					Documento:			
Cargo:					Cargo:			

129

1103 de 2025

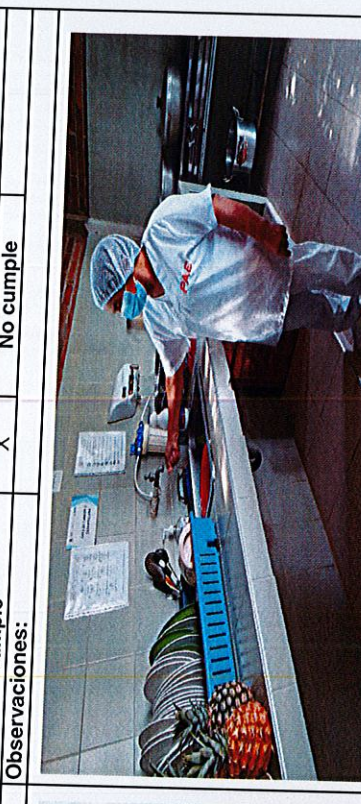
REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE



Fotografía No. 02	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos
<p>Item 11. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Additionally, the classification of solid waste is carried out according to what is established in the waste management program.</p>	

dos son retirados con la

ores y/o proliferación de p



Fotografía No. 04	Personal manipulador
<p>Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.</p>	

...vigeille.

No cumple

Observaciones:

111



Fotografía No. 05

Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 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:		

Observaciones:



Fotografía No. 07

Almacenamiento

Item 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:			

Observaciones:



Fotografía No. 09

Participación_ciudadana

Cumple	Y	N
<p>10. El conculpor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)</p>		

Cumple	X	No cumple
Observaciones:		

Observaciones:



Fotografía No. 06

Almacenamiento

Item 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:			

Observaciones:	
----------------	--



Fotografía No. 08

Almacenamiento

Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Observaciones:	Cumple	X	No cumple

Observaciones:	Cumple
----------------	--------



Fotografía No. 10

Verificación de implementos de aseo

Item 37. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Cumple	X	No cumple

Cumple	
--------	--

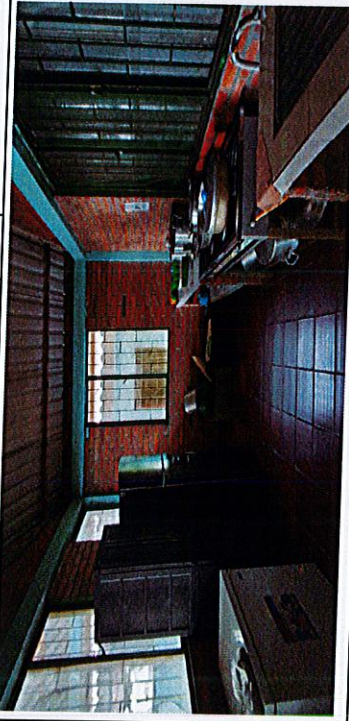
205357

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO				CÓDIGO: FO-AT-VRIPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ						
Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Oroque	
Fecha de la visita:	12	03	2025	Hora inicio:	11:20am	Institución educativa: Algunobo
Operador:	DUFLO S.A.S		Hora terminación:	1:10pm	Sede educativa: Canitules	
Contrato de prestación de servicios No.	0087-2025		Tipo de Complemento:		Almuerzos	No de servicios: 30
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)						
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.					0
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protegen los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).					0
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
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 (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).					N.O
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

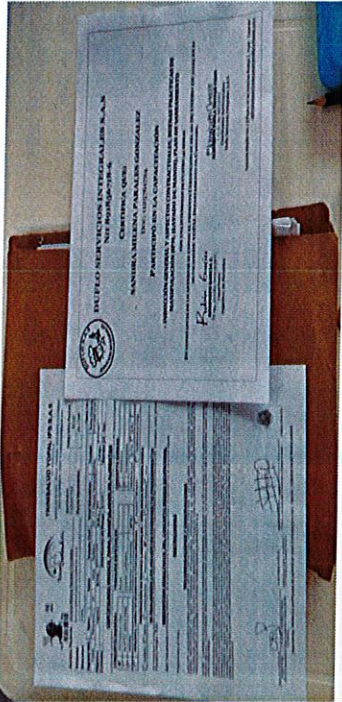
Programación de lavado octubre 2025; no obstante se registra un lavado realizado por padres de JE (04/02/25)

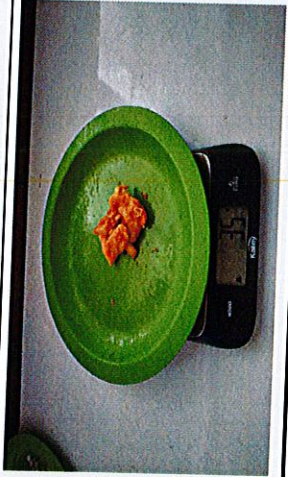
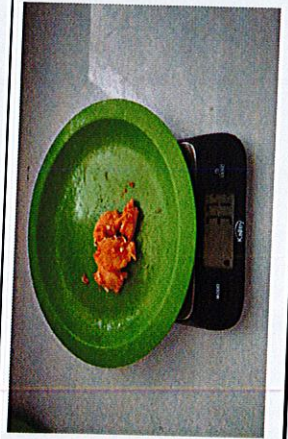
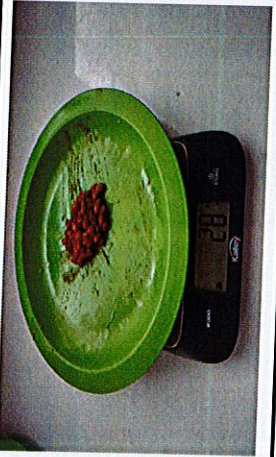
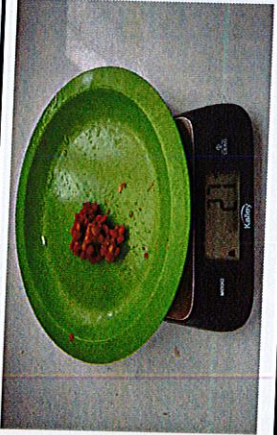
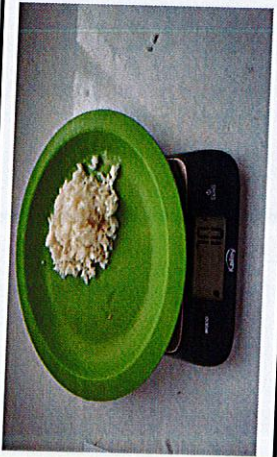
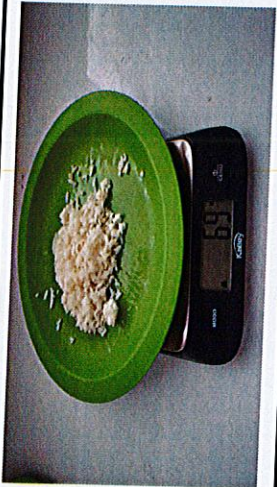
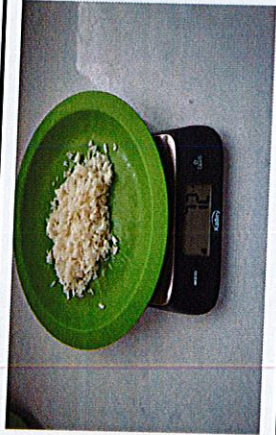
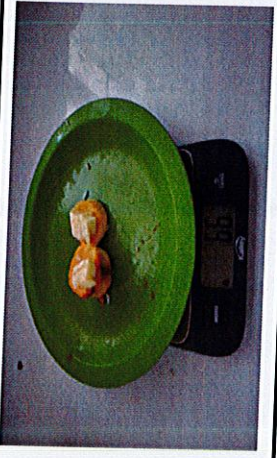
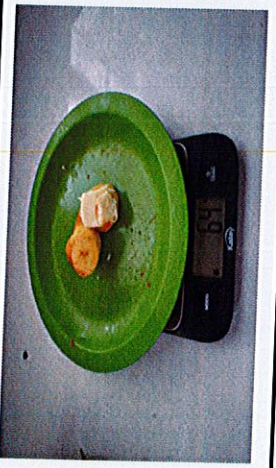
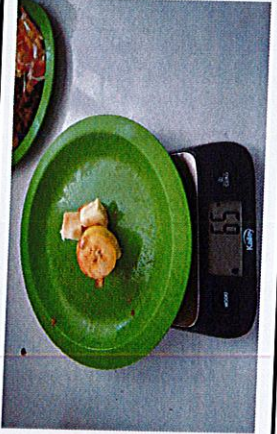
2054
38

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					
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.	NO			
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO			
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.	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.	1			
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.	NO			

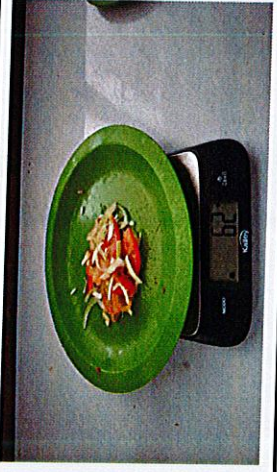
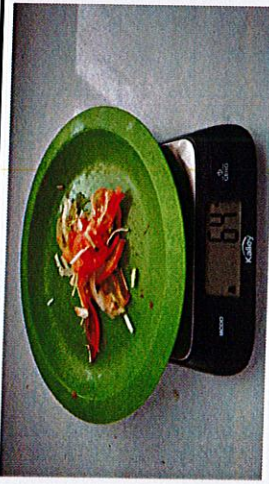
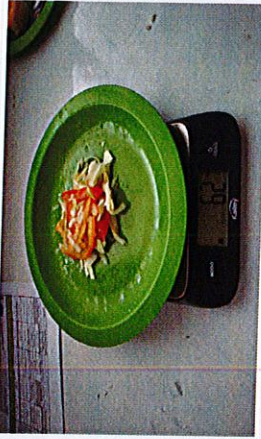
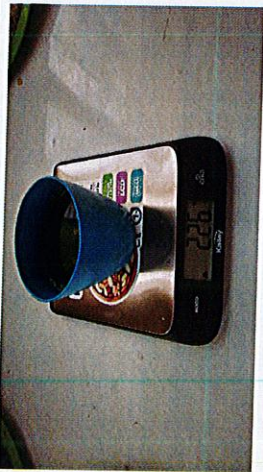
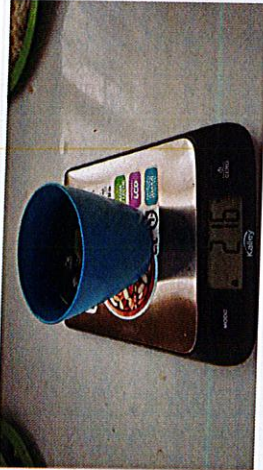
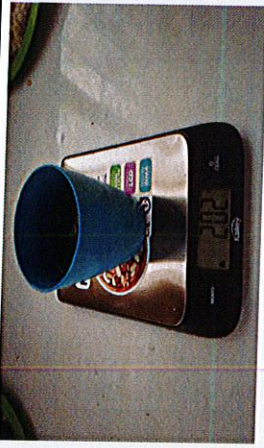
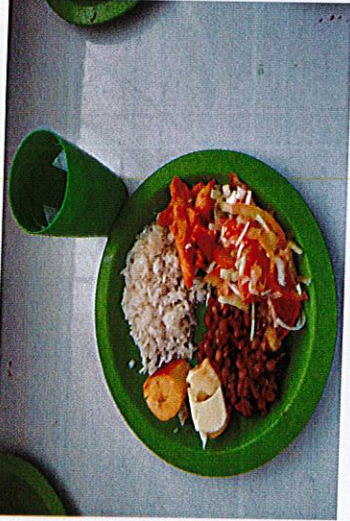
		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO				FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4	
Educación Aprender		VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES					
		CONTRATO DE CONSULTORIA No		1103 de 2025			
		INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO		REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
INFORMACION GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO RURAL	
SEDE	CARRIZALES	FECHA DE VISITA		12/03/2025			
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.		0087 / 2025		HORA INICIO: 11:25 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN		1:10 p. m.
α	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		SI: SERVICIO RESIDENCIAS X	
							
Fotografía No. 01		Programa de Limpieza y Desinfección		Fotografía No. 02			
Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.				Item 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	X	Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			
							
Fotografía No. 03		Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		Fotografía No. 04			
Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.				Item 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	X	Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

2059

	Fotografía No. 05	Personal_manipulador	Fotografía No. 06	Almacenamiento	
Item 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.			Item 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	Cumple	X	No cumple
Observaciones:			Observaciones:		
	Fotografía No. 07	Almacenamiento		Fotografía No. 08	Almacenamiento
Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			Item 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		
Cumple	X	No cumple	Cumple	X	No cumple
Observaciones:			Observaciones:		
	Fotografía No. 09	Participación_ciudadana		Fotografía No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo
Item 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)			Item 37. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).		
Cumple	X	No cumple	Cumple	X	No cumple
Observaciones:			Observaciones:		

								
Muestra 1.	Componente_nutricional		Muestra 2.	Componente_nutricional		Muestra 3.	Componente_nutricional	
Alimento proteico			Alimento proteico			Alimento proteico		
Calificación	Cumple		Calificación	Cumple		Calificación	Cumple	
								
Muestra 4.	Componente_nutricional		Muestra 5.	Componente_nutricional		Muestra 6.	Componente_nutricional	
Leguminosa			Leguminosa			Leguminosa		
Calificación	Cumple		Calificación	Cumple		Calificación	Cumple	
								
Muestra 7.	Componente_nutricional		Muestra 8.	Componente_nutricional		Muestra 9.	Componente_nutricional	
Cereales			Cereales			Cereales		
Calificación	Cumple		Calificación	Cumple		Calificación	Cumple	
								
Muestra 10.	Componente_nutricional		Muestra 11.	Componente_nutricional		Muestra 12.	Componente_nutricional	
Tuberculos, raíces, Platanos o derivados de cereal.			Tuberculos, raíces, Platanos o derivados de cereal.			Tuberculos, raíces, Platanos o derivados de cereal.		
Calificación	Cumple		Calificación	Cumple		Calificación	Cumple	

2061

		
Muestra 13. Componente_nutricional	Muestra 14. Componente_nutricional	Muestra 15. Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	Ensalada o verduras calientes	Ensalada o verduras calientes
Calificación	Calificación	Calificación
Cumple	Cumple	Cumple
		
Muestra 16. Componente_nutricional	Muestra 17. Componente_nutricional	Muestra 18. Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	Bebidas (frutas en jugo)	Bebidas (frutas en jugo)
Calificación	Calificación	Calificación
Cumple	Cumple	Cumple
		
Fotografía 19.		
Componente_nutricional		
Plato servido		
Calificación		
Cumple		

208262

 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 CASAPARE			Municipio:	Sabana Larga	
Fecha de la visita:	13	03	2025	Hora inicio:	12:20am	Institución educativa:
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	2:00 pm	Sede educativa:
Contrato de prestación de servicios No.	0087-2025			Tipo de Complemento:		Residencias escolares
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)						
Plan de saneamiento						
Programa de Limpieza y Desinfección						
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						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 (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).					0
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: 13/03/2025					1
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 (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).					N.A
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: 13/03/25 (Calificar cuando aplique).					1

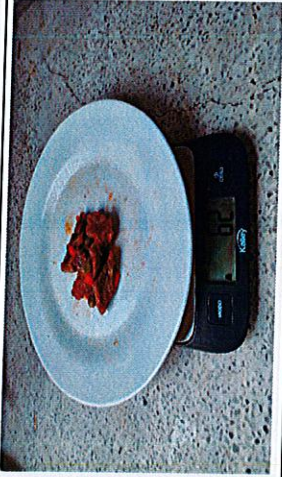
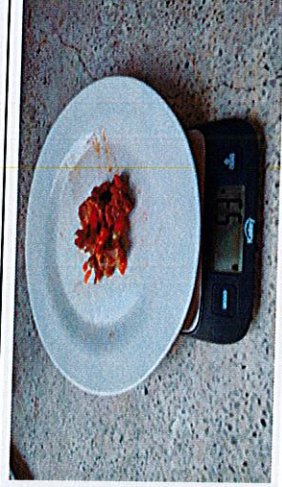
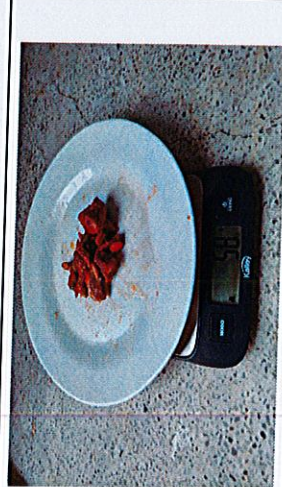
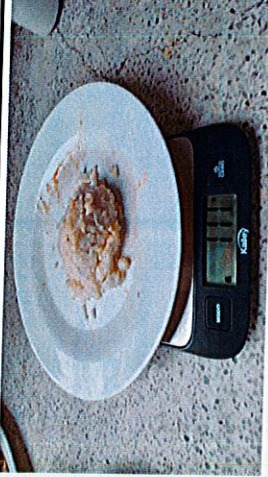
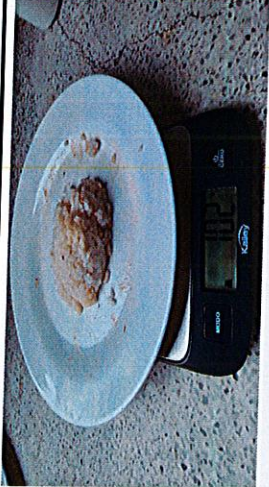
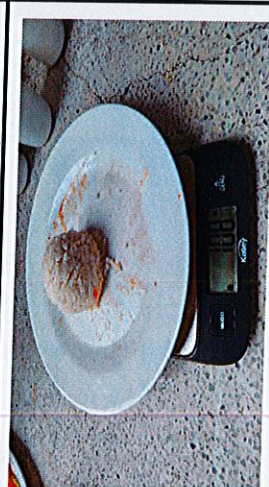
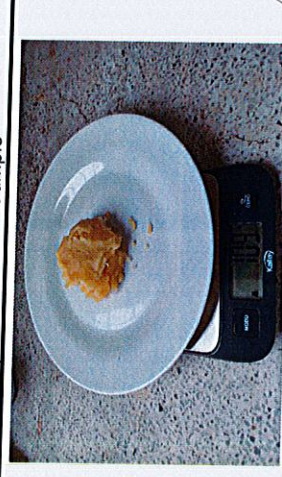
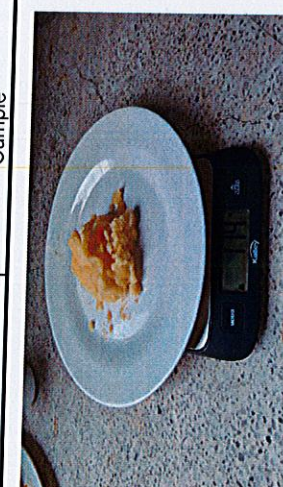
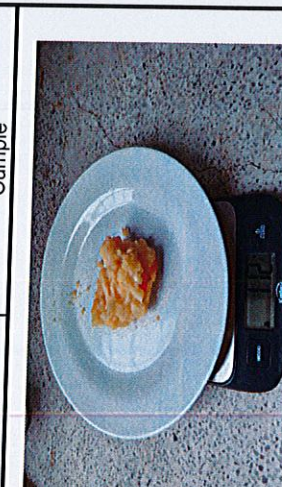
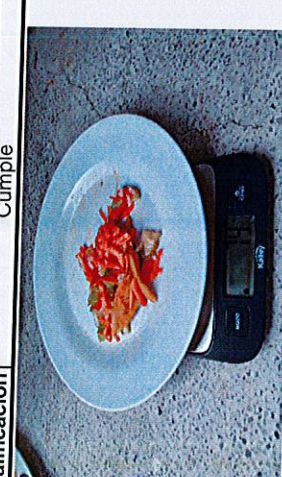
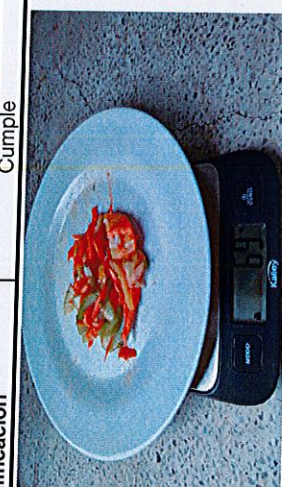
AI

2063-63

Educación		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 03
		FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VRIS-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	Se evidencia un personal manipulador con presencia médica (ver observaciones)	
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.	NO		
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO		
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.	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	Licuadora presente mal funcionamiento.	
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.	NO		

142

		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO				FO-RF-V-03	
Educación		VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES				6/03/2025	
				CONTRATO DE CONSULTORIA No		1103 de 2025	
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO		REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
INFORMACION GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE_ELIECER_GAITAN_L	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	SABANALARGA	URBANO	
SEDE	JORGE_ELIECER_GAITAN	FECHA DE VISITA	13/03/2025			RURAL	X
OPERADOR	DIFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA INICIO:		12:30 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					HORA DE TERMINACIÓN		2:00 p. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
	X	X				SI: SERVICIO RESIDENCIAS	X
Fotografía No. 01		Programa_de_Limpieza_y_Desinfección		Fotografía No. 02			
Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.				Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:		Observaciones:					
Fotografía No. 03		Control_de_plagas		Fotografía No. 04			
Item 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: _____				Item 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		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:		Fecha de control de plagas: 13/03/2025		Observaciones:			

		
Muestra 1. Componente_nutricional	Muestra 2. Componente_nutricional	Muestra 3. Componente_nutricional
Alimento proteico	Alimento proteico	Alimento proteico
Calificación	Calificación	Calificación
Cumple	Cumple	Cumple
		
Muestra 4. Componente_nutricional	Muestra 5. Componente_nutricional	Muestra 6. Componente_nutricional
Cereales		
Calificación	Calificación	Calificación
Cumple	Cumple	Cumple
		
Muestra 7. Componente_nutricional	Muestra 8. Componente_nutricional	Muestra 9. Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.		
Calificación	Calificación	Calificación
Cumple	Cumple	Cumple
		
Muestra 10. Componente_nutricional	Muestra 11. Componente_nutricional	Muestra 12. Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	Ensalada o verduras calientes	Ensalada o verduras calientes
Calificación	Calificación	Calificación
cumple	cumple	cumple

2027-67

 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:		
Fecha de la visita:		13	03	2025	Hora inicio:		09:30am
Operador:		DUFLO S.A.S			Hora terminación:		10:45 am
Contrato de prestación de servicios No.		0087 - 2025			Tipo de Complemento:		
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)							
Plan de saneamiento							
Programa de Limpieza y Desinfección							
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					Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
2					0	Registros de actividades no se encuentran diligenciados.	
3					0	Registros de actividades no se encuentran diligenciados.	
4					1		
5					1		
6					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 (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).				0	No se cuenta con angeos en cerco de almacenamiento	
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: 12/03/2025				1		
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 la 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 (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:				N.A		
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: 07/03/25				1		

68
2022

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:	
		ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		FEBRERO 2024	
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.	1			
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			

2076 70

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				VERSIÓN: 03 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024		
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ							
Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozal		
Fecha de la Visita:	13	03	2025	hora inicio:	4:35am		
Operador:	DUELO S.A.S			hora terminación:	8:20am		
Contrato de prestación de servicios No.	0087-2025			Tipo de Complemento:	Residencias escolares		
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A. (No aplica) - N.O. (No observado)				Almuerzos	No de servicios:	52	
Plan de saneamiento				Calificación		OBSERVACIONES	
Programa de Limpieza y Desinfección				(Describir la acción de mejora)			
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				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 (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).			0		Se evidencian ausencia de anqueo en el tanque de agua 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.			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							
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.							
15	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:			N.O		Programación Cronograma lavado de tanque: Julio - Agosto 2025	
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.							
16	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 08/03/25 (Calificar cuando aplique).			1.			

2077 74

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
		CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ			
Personal manipulador			
El personal manipulador no presenta aficciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.			
17		1	
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.			
18		1	
Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
19		1	
El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.			
20		1	
Almacenamiento			
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.			
21		1	
Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
22		1	
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.			
23		1	
El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
24		1	
Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
25		N-O	
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			
26		N-O	
La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			
27		0	Ubicar e identificar área
Preparación, ensamble y distribución			
Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
28		N-O	
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.			
29		N-O	
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.			
30		N-O	
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.			
31		N-O	
Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.			
32		N-O	
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.			
33		0	Realizar mantenimiento a estufa
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.			
34		N-O	

[illegible]



Educación



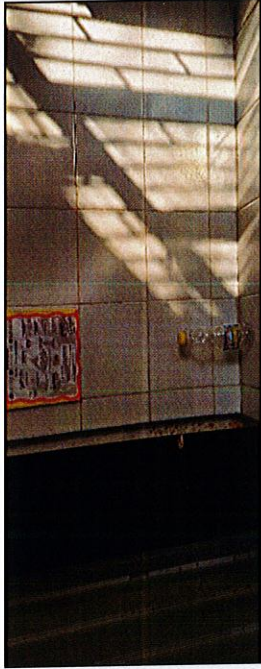
Alimentos Aprender

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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

	
FOTOGRAFÍA No. 13	FOTOGRAFÍA No. 14
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	ABASTECIMIENTO DE AGUA
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.	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	CUMPLE
NO CUMPLE	NO CUMPLE
Observaciones:	Observaciones: Programación cronograma lavado de tanque: Julio – agosto 2025
	
FOTOGRAFÍA No. 15	FOTOGRAFÍA No. 16
ABASTECIMIENTO DE AGUA	PERSONAL MANIPULADOR
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).	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	CUMPLE
NO CUMPLE	NO CUMPLE
Observaciones: Fecha Lavado 08/03/2025	Observaciones:
	
FOTOGRAFÍA No. 9	FOTOGRAFÍA No. 10
ALMACENAMIENTO	PARTICIPACION CIUDADANA
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.	Ítem No 36: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
CUMPLE	CUMPLE
NO CUMPLE	NO CUMPLE
Observaciones:	Observaciones:

159



edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 25 de marzo de 2025
OFICIO INTER-PAE-DUFLO-013-2025

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.	17/03/2025	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	AR	/
2.	17/03/2025	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	TACARE	92,9%	Bueno
3.	17/03/2025	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	93,5%	Bueno
4.	17/03/2025	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	COREA	88,5%	Bueno
5.	17/03/2025	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS	92,0%	Bueno
6.	17/03/2025	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	EL PRETEXTO	88,00%	Bueno
7.	19/03/2025	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF	86,7%	Bueno
8.	19/03/2025	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	EL CUSIANA	96,8%	Muy bueno
9.	19/03/2025	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	EL CUSIANA	AR	/
10.	19/03/2025	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	SAN CARLOS	82,1%	Acceptable
11.	19/03/2025	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	LA IQUIA	90,0%	Bueno
12.	19/03/2025	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	92,90%	Bueno
13.	19/03/2025	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	AR	/
14.	19/03/2025	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	76,90%	Acceptable
15.	19/03/2025	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA	96,60%	Muy bueno
16.	19/03/2025	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZON - VDA CRUZ VERDE	92,90%	Bueno
17.	20/03/2025	MANI	IE GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA	96,60%	Muy bueno
18.	20/03/2025	MANI	IE GAVIOTAS	GAVIOTAS	67,90%	Deficiente
19.	20/03/2025	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	90,60%	Bueno
20.	20/03/2025	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	93,10%	Bueno

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



edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

21.	20/03/2025	AGUAZUL	IE CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	96,40%	Muy bueno
22.	20/03/2025	AGUAZUL	IE LA TURUA	CERRITO	93,10%	Bueno
23.	21/03/2025	PORE	IE EL BANCO	ALTAMIRA	100,00%	Muy bueno
24.	21/03/2025	PORE	IE EL BANCO	SAN ISIDRO	96,30%	Muy bueno
25.	21/03/2025	PORE	IE EL BANCO	EL BANCO	96,60%	Muy bueno
26.	21/03/2025	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA	96,40%	Muy 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 (88) Folios.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora

Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriasocm30@gmail.com

2083

Educación

Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vº. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1703/2025

INSTITUCION EDUCATIVA:

SEDE:

OPERADOR:

MODALIDAD DEL PROGRAMA:

Jorge Eliecer Gaitan

Jorge Eliecer Gaitan

Dufló SAS

ETC:

FECHA VISITA:

CONTRATO No.

DEPARTAMENTO DE CASANARE

17/03/2025

0087125

CIUDAD / MUNICIPIO:

HORA INICIO:

HORA TERMINACIÓN:

URBANO/LA RURAL:

10:00 am

11:00 am

PS: PREPARADO EN SITIO

(/)

RE: RACION INDUSTRIALIZADA

SI: SERVICIO DE INTERNADO

()

()

OBJETO DE LA VISITA: Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Daniel Guillermo Tovar P.	1013268070	Personero	3113342305
2	Luis Alejandro Espitia	1116992289	Asistente de IP	3229137014
3	Mano Andres Huertas Acevedo	1116995391	Representante de IP	3204889504
4	Baleiy Alexandra Tulido Bobiquez	1116992401	Controlora	3213662097
5	DAILY YIZETH PEREZ BENAVIDES	46383959	Asistente Refres	3168247327
6	Yenny Calancheva Navas	1118537911	Inf. Apoyo EIC	3115499381
7	Candina Sigua	474399312	Apoyo Dufló	3103030024
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Respuesta a solicitud de suspender el envío de bolsas de agua para la institución educativa según oficio con fecha 13 marzo de 2025

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita por parte de interventoria a la institución educativa Jorge Eliecer Gaitan del municipio de Subanalarga, con el fin de dar respuesta a la solicitud de suspender el envío de bolsas de agua para la institución educativa de acuerdo a lo anterior se le aclara al operador que se debe articular el plan de manejo ambiental integral con el plan de manejo ambiental de la institución educativa dando cumplimiento de las obligaciones contractuales del contrato N° 0087/2025

162

 Educación		FORMATO ACTA DE REUNIÓN	 FOAT-AR-07 04-02-2020 Vº. 2								
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ											
ACTA DE REUNIÓN											
CONTRATO No. 110312005											
Se reunieron docentes y estudiantes del Comité de Alimentación Escolar personal del operador Duflo, Profesional de Apoyo de la ETC, exponiendo la problemática, estableciendo compromisos para el día 25/03/2025.											
<div style="border: 1px solid black; height: 150px; width: 100%;"></div>											
V. ACUERDOS Y COMPROMISOS											
El operador socializará en el área administrativa, la novedad de la suspensión del suministro de agua en basca el día 25/03/2025.											
<div style="border: 1px solid black; height: 45px; width: 100%;"></div>											
<table border="0"> <tr> <td data-bbox="1599 1101 1706 1564"> FIRMA: <u>Daniel Tovar</u> NOMBRE: <u>Daniel Tovar</u> CEDULA: <u>1013268030</u> </td> <td data-bbox="1599 309 1706 840"> FIRMA: <u>Jairo Viter</u> NOMBRE: <u>DAINY VITER</u> CEDULA: <u>2168747827</u> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1706 1101 1814 1564"> FIRMA: <u>Luis Alejandro</u> NOMBRE: <u>Luis Alejandro</u> CEDULA: <u>1116611734</u> </td> <td data-bbox="1706 309 1814 840"> FIRMA: <u>Edelmira Sierra</u> NOMBRE: <u>Edelmira Sierra</u> CEDULA: <u>23153410</u> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1814 1101 1895 1564"> FIRMA: <u>Mario H.</u> NOMBRE: <u>Mario Andres Huertas</u> CEDULA: <u>111644333</u> </td> <td data-bbox="1814 309 1895 840"> FIRMA: <u>Edelmira Sierra</u> NOMBRE: <u>Edelmira Sierra</u> CEDULA: <u>23153410</u> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1895 1101 2002 1564"> FIRMA: <u>Balevy Polido</u> NOMBRE: <u>Balevy Polido</u> CEDULA: <u>1116611734</u> </td> <td data-bbox="1895 309 2002 840"> FIRMA: <u>Edelmira Sierra</u> NOMBRE: <u>Edelmira Sierra</u> CEDULA: <u>23153410</u> </td> </tr> </table>				FIRMA: <u>Daniel Tovar</u> NOMBRE: <u>Daniel Tovar</u> CEDULA: <u>1013268030</u>	FIRMA: <u>Jairo Viter</u> NOMBRE: <u>DAINY VITER</u> CEDULA: <u>2168747827</u>	FIRMA: <u>Luis Alejandro</u> NOMBRE: <u>Luis Alejandro</u> CEDULA: <u>1116611734</u>	FIRMA: <u>Edelmira Sierra</u> NOMBRE: <u>Edelmira Sierra</u> CEDULA: <u>23153410</u>	FIRMA: <u>Mario H.</u> NOMBRE: <u>Mario Andres Huertas</u> CEDULA: <u>111644333</u>	FIRMA: <u>Edelmira Sierra</u> NOMBRE: <u>Edelmira Sierra</u> CEDULA: <u>23153410</u>	FIRMA: <u>Balevy Polido</u> NOMBRE: <u>Balevy Polido</u> CEDULA: <u>1116611734</u>	FIRMA: <u>Edelmira Sierra</u> NOMBRE: <u>Edelmira Sierra</u> CEDULA: <u>23153410</u>
FIRMA: <u>Daniel Tovar</u> NOMBRE: <u>Daniel Tovar</u> CEDULA: <u>1013268030</u>	FIRMA: <u>Jairo Viter</u> NOMBRE: <u>DAINY VITER</u> CEDULA: <u>2168747827</u>										
FIRMA: <u>Luis Alejandro</u> NOMBRE: <u>Luis Alejandro</u> CEDULA: <u>1116611734</u>	FIRMA: <u>Edelmira Sierra</u> NOMBRE: <u>Edelmira Sierra</u> CEDULA: <u>23153410</u>										
FIRMA: <u>Mario H.</u> NOMBRE: <u>Mario Andres Huertas</u> CEDULA: <u>111644333</u>	FIRMA: <u>Edelmira Sierra</u> NOMBRE: <u>Edelmira Sierra</u> CEDULA: <u>23153410</u>										
FIRMA: <u>Balevy Polido</u> NOMBRE: <u>Balevy Polido</u> CEDULA: <u>1116611734</u>	FIRMA: <u>Edelmira Sierra</u> NOMBRE: <u>Edelmira Sierra</u> CEDULA: <u>23153410</u>										

2085



Educación
GOBERNACIÓN DE
CASANARE



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


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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

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

INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SABANALARGA
SEDE	JORGE ELIECER GAITAN				URBANO X
OPERADOR	DUFLO SAS				RURAL
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					HORA INICIO: 10:00 AM
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO				HORA DE TERMINACIÓN 11:00 AM
OBJETIVO: Respuesta a solicitud de suspender el envío de bolsas de agua para la institución educativa, según oficio con fecha 13 de marzo de 2025.					ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO
					AR: ACTA DE REUNION
					X



DESARROLLO DE LA REUNION

Se realiza visita por parte de interventoría a la institución educativa Jorge Eliecer Gaitán del municipio de Sabanalarga, con el fin de dar respuesta a la solicitud de suspender el envío de bolsas de agua para la institución educativa. De acuerdo a lo anterior se le aclara al operador que se debe articular el plan de manejo ambiental integral con el plan de manejo ambiental de la institución educativa, dando cumplimiento con las obligaciones contractuales del contrato 0087/2025. Se reunieron docentes y estudiantes del comité de alimentación escolar, personal del operador Duflo SAS, profesional de apoyo de la ETC, exponiendo la problemática, estableciendo compromisos para el día 25/03/2025.

COMPROMISOS

El operador socializara en el área administrativa, la novedad de la suspensión del suministro de agua en bolsa para entregar el agua en botellón, lo cual darán respuesta el día 25/03/2025.

2086

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSION: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ				
Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	
Fecha de la visita:	17	03	2025	12:20 m
Operador:	DUFLO S.A.S		Institución educativa: Antonio Narino	
Contrato de prestación de servicios No.	0087-2025		Sede educativa: Tucare	
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N/A (No aplica) - N.O (No observado)			Residencias escolares	
Plan de saneamiento			Tipo de Complemento:	
Programa de Limpieza y Desinfección			Almuerzos	
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.			No de servicios: 15	
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.			Calificación	
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.			OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
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).			1	
Control de plagas			N/A	
6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.			0	
7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).			0	
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	
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 (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:			1	
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:			1	

Sujeto a cronograma de actividad de limpieza de tanque: Mayo-Junio; Sin embargo se evidencia sujeta por parte de personal de la.