

9771

 Educación	 GOBERNACIÓN DE CASANARE	 Alimentos y Nutrición	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	 Casanare Sierra Asesorías y Consultorías
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024				FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE				
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA
SEDE	JOSE ANTONIO GALAN	FECHA DE VISITA	11-06-2025		HORA INICIO:
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024	HORA DE TERMINACIÓN		09:00 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

	
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES	FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
CUMPLE X NO CUMPLE	CUMPLE NO CUMPLE X
Observaciones:	Observaciones: Se observa ventana en el área de preparación con vidrio roto

	
FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas..
CUMPLE NO CUMPLE X	CUMPLE X NO CUMPLE
Observaciones: Se observa techos y persianas del área de preparaciones falta de limpieza	Observaciones:

9772



FOTOGRAFIA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE
---------------	----------	------------------

Observaciones:



FOTOGRAFIA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente

CUMPLE	X	NO CUMPLE
---------------	----------	------------------

Observaciones:



FOTOGRAFIA No. 7 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos

CUMPLE	X	NO CUMPLE
---------------	----------	------------------

Observaciones:

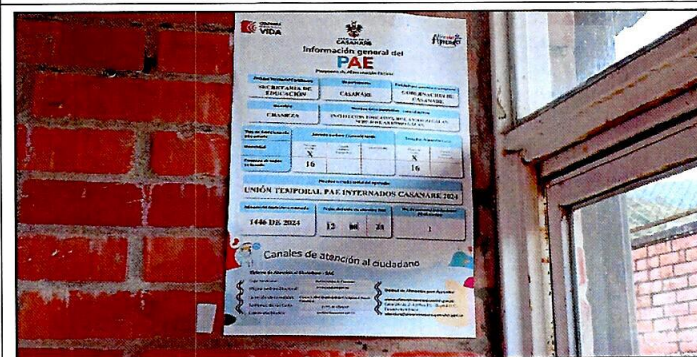


FOTOGRAFIA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE
---------------	----------	------------------

Observaciones:



FOTOGRAFIA No. 21 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

Ítem No 39: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

CUMPLE	X	NO CUMPLE
---------------	----------	------------------

Observaciones:



FOTOGRAFIA No. 22 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

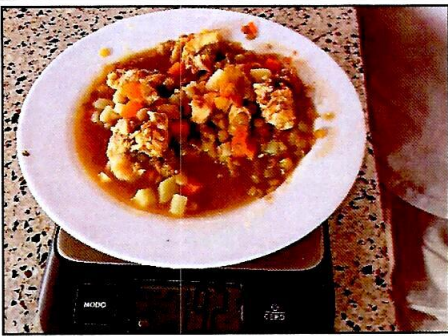
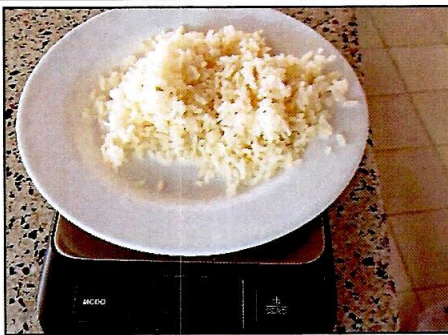
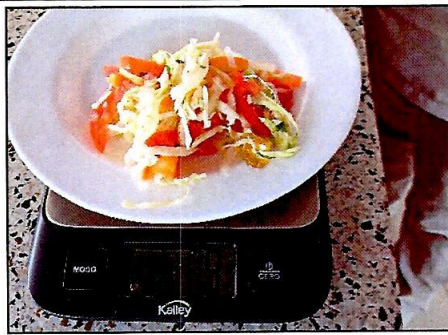
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE
---------------	----------	------------------

Observaciones:

9173

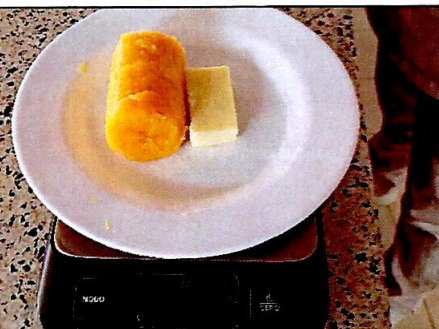
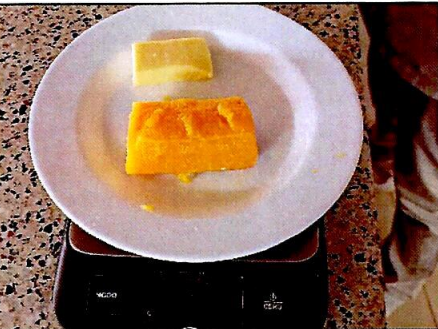
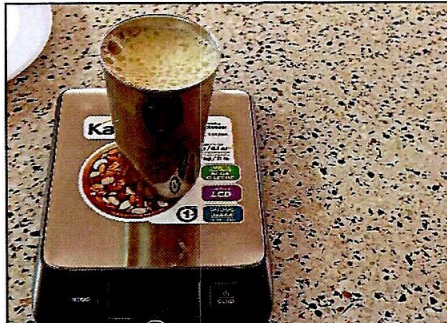
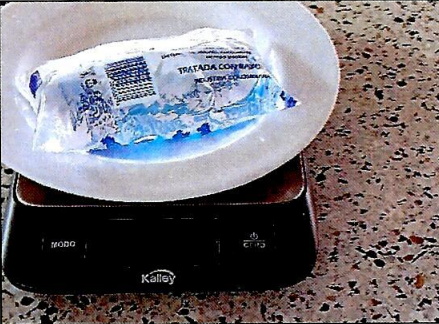
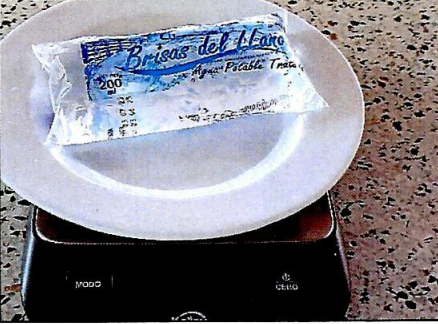
 Educación	 GOBERNACIÓN DE CASANARE	 Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	 edwin sierra Asesorías & Consultorías
			FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3	
CONTRATO DE INTERVENTORÍA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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS					
LEGUMINOSAS Y PROTEÍNA-LENTEJAS CON POLLO					
					
FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		
CEREAL-ARROZ BLANCO					
					
FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		
VEDURAS- ENSALDA DE REPOLLO, TOMATE, CEBOLLA Y ADEREZO					
					
FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		
RTP-PLARANO CONNQUESO					

100

9774

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

					
FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE		NO CUMPLE		X	
FRUTA- JUGO DE PIÑA					
					
FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	
AGUA POTABLE					
					
FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

9775

 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:	Recetor	
Fecha de la visita:	11	06	2025	Hora inicio:	3:00PM
Operador:	UIT PAC INTERMUNICIPAL CASANARE 2024		Hora terminación:	4:15PM	Institución educativa:
Contrato de prestación de servicios No.	1446-2024		Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Sede educativa:
				Almuerzos	No de servicios:
				X	9
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)					
Condiciones higiénico sanitarias				Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
Edificaciones e instalaciones					
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1	
Plan de saneamiento					
Programa de Limpieza y Desinfección					
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.			N.O	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.			1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).			N.A	
Control de plagas					
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.			1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 14/09/2024			1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos					
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.			1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.			1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.			1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).			N.A	

102

9176

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ			
Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: <u>10/06/2025</u>	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NO	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Se evidencia nuevo que requiere mantenimiento
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

9177

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha 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:	96,7 % Muy Bueno
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno
		85% - 94.9%	Aceptable
		70% - 84.9%	Deficiente
			< 69%

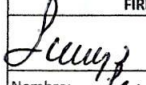
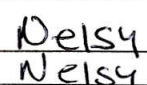
Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)			
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.			
OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)			
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de verificación de servicio en la I.E. Fernando Rodríguez del municipio de Pecetor.

se evaluo las áreas limpias y ordenadas.

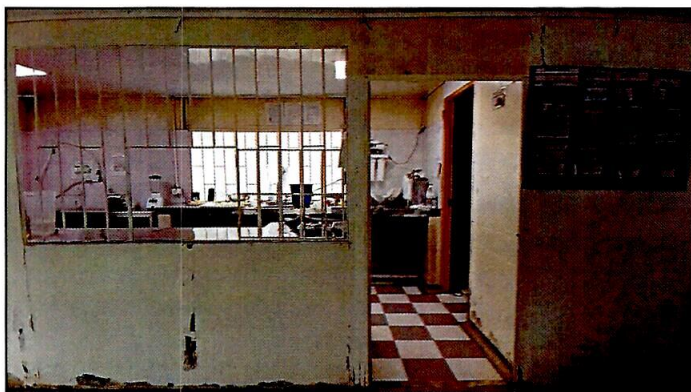
Personal manipulador cuenta con dotacion completa.

  	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
				
	Nombre: Jany Molina		Nombre: Nelsy Ayala	
	Documento: 43617281		Documento: 47439051	
	Cargo: prot de Apoyo.		Cargo: Economista	
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:		
Nombre:		Nombre:		
Documento:		Documento:		
Cargo:		Cargo:		

9778

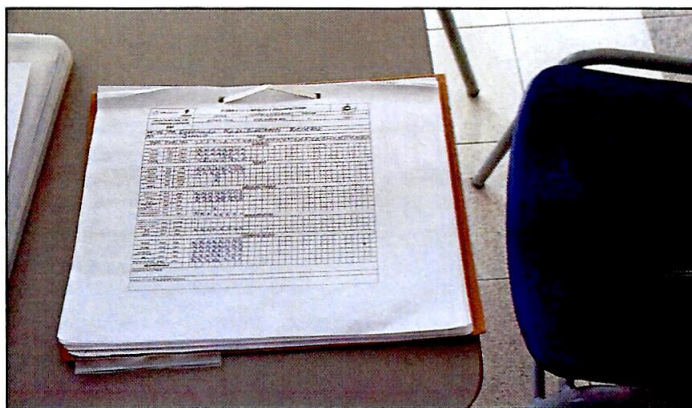
 Educación	 GOBERNACIÓN DE CASANARE	 Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	 edehira sierra Asesorías & Consultorías	
			FO-AT-IF-08	11-05-23	Vol. 3
CONTRATO DE INTERVENTORÍA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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL						
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE					
INFORMACIÓN GENERAL						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	RECTOR	URBANO X RURAL
SEDE	FERNANDO RODRIGUEZ	FECHA DE VISITA	11-06-2025		HORA INICIO:	3:00 PM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	4:15 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Ítem No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			

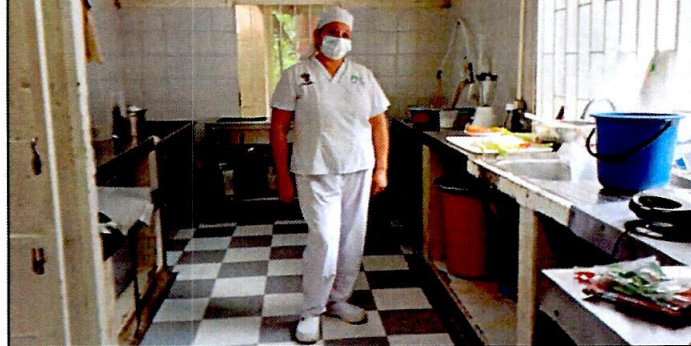
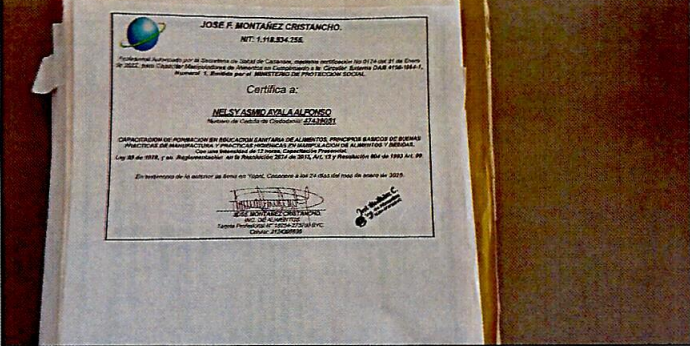


FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE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

FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

9779

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

									
FOTOGRAFIA No. 5 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas..	FOTOGRAFIA No. 6 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.								
<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>X</td> <td>NO CUMPLE</td> <td></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>X</td> <td>NO CUMPLE</td> <td></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
									
FOTOGRAFIA No. 7 PERSONAL MANIPULADOR Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	FOTOGRAFIA No. 8 PERSONAL MANIPULADOR Ítem No 23: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.								
<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>X</td> <td>NO CUMPLE</td> <td></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>X</td> <td>NO CUMPLE</td> <td></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
Observaciones:									
									
FOTOGRAFIA No. 11 ALMACENAMIENTO Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	FOTOGRAFIA No. 12 ALMACENAMIENTO Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.								
<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>X</td> <td>NO CUMPLE</td> <td></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td></td> <td>NO CUMPLE</td> <td>X</td> </tr> </table>	CUMPLE		NO CUMPLE	X
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
CUMPLE		NO CUMPLE	X						
Observaciones:									

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

9181

 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:	Támara	
Fecha de la visita:	16	06	2025	Hora inicio:	5:45am
Operador:	UT PAE INTERNAROS CASANARE 2024		Hora terminación:	8:00am	Institución educativa:
Contrato de prestación de servicios No.	1446/2024		Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos
				No de servicios:	60
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)					
Condiciones higiénico sanitarias				Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
Edificaciones e instalaciones					
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			0	Se observe puertas en el área de preparación sin barreras.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1	
Plan de saneamiento					
Programa de Limpieza y Desinfección					
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			0	Se evidencia que (a) las instalaciones sanitarias requieren de limpieza.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			1	
8	Los implementos (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	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.			1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).			N.A	
Control de plagas					
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.			0	Se requiere instalación de barreras en (a) puertas inferiores de (a) puerta
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 14/08/2024			1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos					
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.			1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.			1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.			1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).			N.A	

108

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ			
Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.O	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Se da de personal nuevo sin dotación del contrato
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No se encuentre pident? - Fíjalo el área.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No cuenta con suficiente menaje (vasos, platos y pocillos)

9783

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 03		
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024		
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ					
Participación ciudadana					
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha 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:	82.8 % Aceptable
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable
					70% - 84.9%
					Deficiente
					< 69%
Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)					
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)	
				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	Semanal - Menú 16
Observaciones generales de la visita					
<p>Se realizó visita técnica de verificación de condición de operación en la sede Víctor Gómez Corredor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se evidencia manipuladores de alimentos con dotación limpia y en buen estado; sin embargo una de ellas no cuenta con la dotación del contrato vigente. - El aseo sanitario requiere de limpieza, debido a que hay presencia suciedad. 					
<div>    </div>					
FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:			FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:		
<p><i>Luys Molina</i></p> <p>Nombre: <i>Luys Molina</i></p> <p>Documento: <i>4361728</i></p> <p>Cargo: <i>Prot de Apoyo</i></p>			<p><i>Fairlady Carrasco</i></p> <p>Nombre: <i>Fairlady Carrasco</i></p> <p>Documento: <i>1175910910</i></p> <p>Cargo: <i>Economía</i></p>		
FIRMA ADICIONAL:			FIRMA ADICIONAL:		
Nombre:			Nombre:		
Documento:			Documento:		
Cargo:			Cargo:		

ENTIDAD TERRITORIAL:		GOBERNACION DE CASANARE					
		Nivel de escolaridad a verificar:	Institución educativa:	Municipio:	Sede educativa:	Tipo de Complemento:	
Fecha de la visita:	16 06 2015	seanclara	Coxreor	Vrctx Gomet Coxreor	Pctor homa Coxreor		Residencias escolares
Operador:	UT PAT INTERNAVO CASANARE 2014	-		1446 2014	No Servicios		X

[illegible]

se realiza verificación de grande cuando incompleto en el componente tratado como res.

   	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:		FIRMAS
	<p>Nombre: <i>Luis Molina</i></p> <p>Documento: <i>43 617 281</i></p> <p>Cargo: <i>Prot de Apoyo</i></p>				
	<p>Nombre: <i>Fairladt Cariso</i></p> <p>Documento: <i>7735910910</i></p> <p>Cargo: <i>Escuela</i></p>				

9786



Educación



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



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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL
CONTRATO

REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO
SEDE	VICTOR GOMEZ CORREDOR	FECHA DE VISITA	16-06-2025	HORA INICIO:	05:45AM	RURAL X
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024	HORA DE TERMINACIÓN	09:31 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE

NO CUMPLE

X

Observaciones: Se observa puerta en área de preparación sin barreras



FOTOGRAFÍA No. 2 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

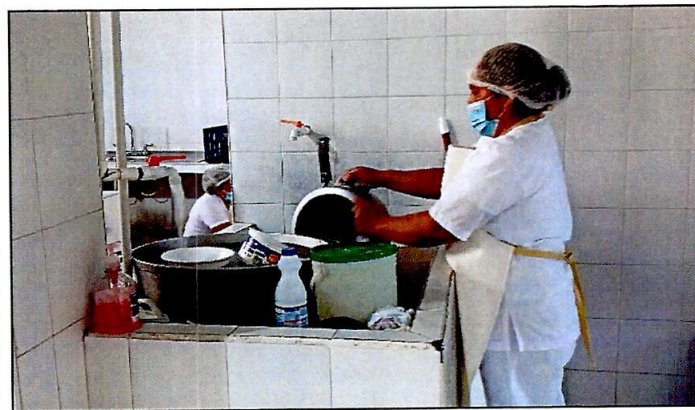
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE

NO CUMPLE

X

Observaciones: Se evidencia que las instalaciones sanitarias requieren de limpieza



FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

Observaciones:

113

9187

 Educación	 GOBERNACIÓN DE CASANARE	 Alimentos y Agua Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	 edimira Sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024				



FOTOGRAFÍA No. 5 **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

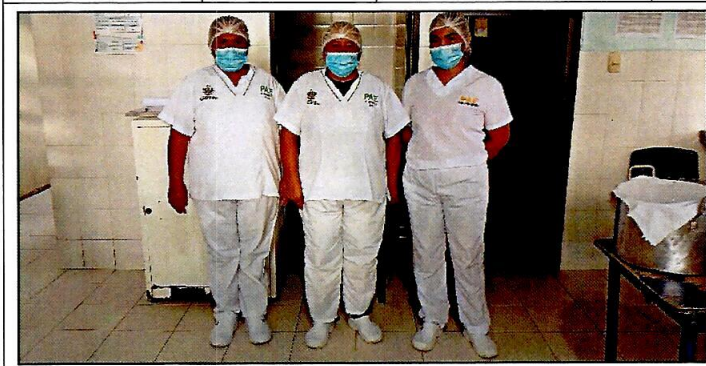
CUMPLE	X	NO CUMPLE
--------	---	-----------



FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No 22: Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE
--------	---	-----------



FOTOGRAFÍA No. 7 **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE		NO CUMPLE	x
--------	--	-----------	---

Observaciones: Se observa personal nuevo sin dotación del contrato vigente

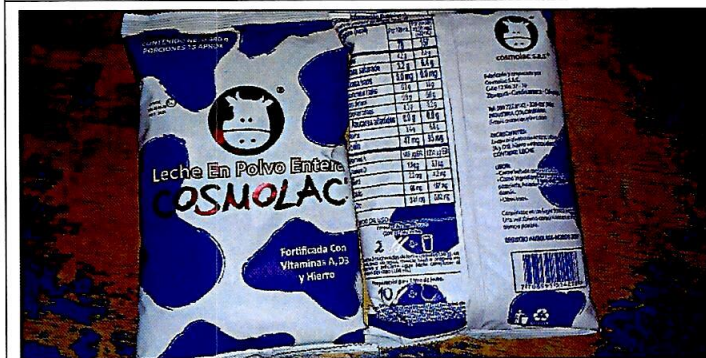


FOTOGRAFÍA No. 8 **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE
--------	---	-----------

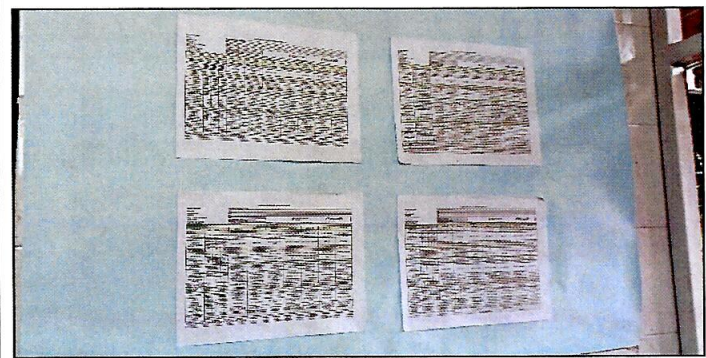
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9 **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE
--------	---	-----------



FOTOGRAFÍA No. 10 **PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

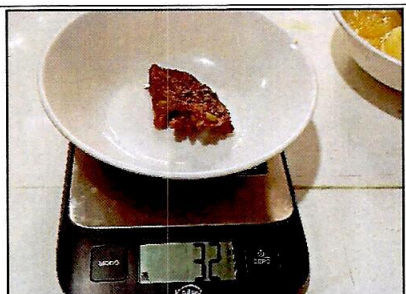
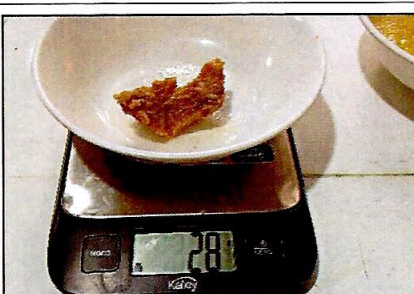
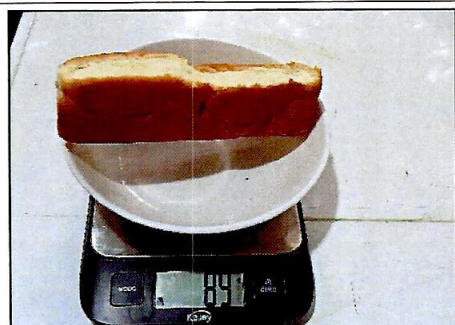
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE
--------	---	-----------

1A

9788

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENUS BEBIDA LACTEA-AGUA DE PANELA CON LECHE					
					
FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		
ALIMENTO PROTEICO-CALDO DE CARNE					
					
FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE		NO CUMPLE		X	
CEREAL -PAN					
					
FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		

9189

 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:	Hato Corozal	
Fecha de la visita:	16	06	2025	Hora inicio:	10:10AM
Operador:	GIT PAE INTERNADOS CASANARE 2024		Hora terminación:	12:40PM	Institución educativa:
Contrato de prestación de servicios No.	1446 - 2024		Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Sede educativa:
				Almuerzos	No de servicios:
				X	67
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)					
Condiciones higiénico sanitarias				Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
Edificaciones e instalaciones					
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1	
Plan de saneamiento					
Programa de Limpieza y Desinfección					
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			0	Los registros no son diligenciados correctamente
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			0	se observa registros sin diligenciar correctamente.
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.			N.O	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.			1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).			N.A	
Control de plagas					
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.			1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 31/09/2024			1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos					
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			N.O	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.			1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.			1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.			1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).			N.A	

116

9190

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: 03 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ			
Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: <u>15/06/2025</u>	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con área identificada.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

117



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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL						
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE					
INFORMACIÓN GENERAL						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BONIFACIO GUTIERREZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO RURAL X
SEDE	BONIFACIO GUTIERREZ	FECHA DE VISITA		16-06-2025	HORA INICIO:	10:10 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		HORA DE TERMINACIÓN		12:40 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X



FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
--------	---	-----------	--

Observaciones:

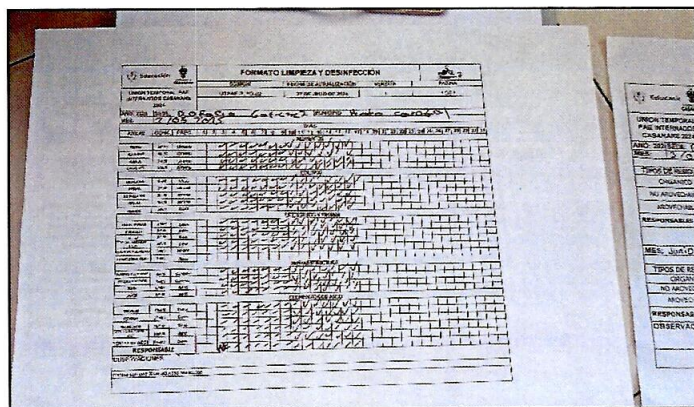


FOTOGRAFIA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
--------	---	-----------	--

Observaciones:

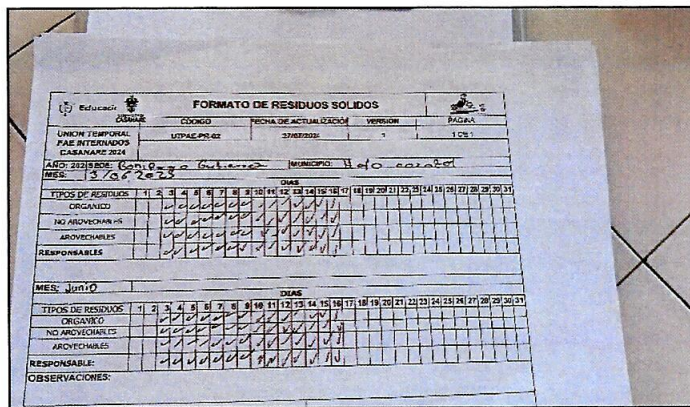


FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
--------	--	-----------	---

Observaciones: Los registros no son diligenciados correctamente



FOTOGRAFIA No. 4 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
--------	--	-----------	---

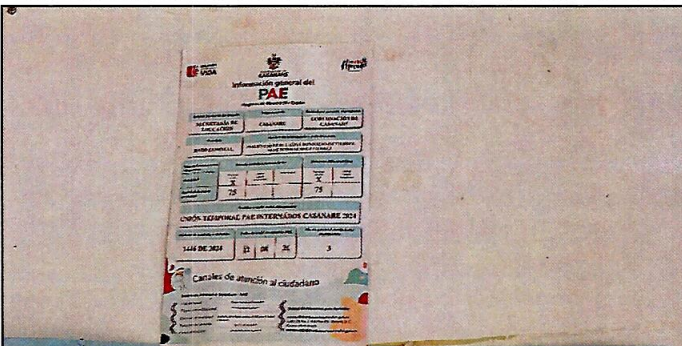
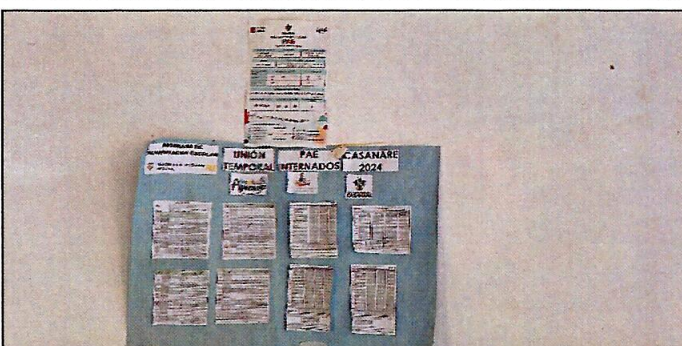
Observaciones: se observa registros sin diligenciar correctamente

9795

 <p>FOTOGRAFIA No. 5 PERSONAL MANIPULADOR</p> <p>Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		 <p>FOTOGRAFIA No. 6 PERSONAL MANIPULADOR</p> <p>Ítem No 23: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
 <p>FOTOGRAFIA No. 7 ALMACENAMIENTO</p> <p>Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		 <p>FOTOGRAFIA No. 8 ALMACENAMIENTO</p> <p>Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
 <p>FOTOGRAFIA No. 9 ALMACENAMIENTO</p> <p>Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table> <p>Observaciones:</p>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		 <p>FOTOGRAFIA No. 10 ALMACENAMIENTO</p> <p>Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table> <p>Observaciones:</p>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
CUMPLE	X	NO CUMPLE							

9196

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

							
FOTOGRAFÍA No. 13 PARTICIPACIÓN CIUDADANA Ítem No 39: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) <table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>X</td> <td>NO CUMPLE</td> </tr> </table> Observaciones:	CUMPLE	X	NO CUMPLE	FOTOGRAFÍA No. 14 PARTICIPACIÓN CIUDADANA Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. <table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>x</td> <td>NO CUMPLE</td> </tr> </table> Observaciones:	CUMPLE	x	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
CUMPLE	x	NO CUMPLE					

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS											
PROTEICO – CARNE SUDADA											
											
FOTOGRAFÍA No. 1 MUESTRA 1 <table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	CUMPLE			FOTOGRAFÍA No. 2 MUESTRA 2 <table border="1"> <tr> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	X			FOTOGRAFÍA No. 3 MUESTRA 3 <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td>NO CUMPLE</td> </tr> </table>			NO CUMPLE
CUMPLE											
X											
		NO CUMPLE									
CERÉAL-ARROZ BLANCO											
											
FOTOGRAFÍA No. 4 MUESTRA 1 <table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	CUMPLE			FOTOGRAFÍA No. 5 MUESTRA 2 <table border="1"> <tr> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	X			FOTOGRAFÍA No. 6 MUESTRA 3 <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td>NO CUMPLE</td> </tr> </table>			NO CUMPLE
CUMPLE											
X											
		NO CUMPLE									
RTP-PLATANO COCIDO											

9797

	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 INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024					

FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE		NO CUMPLE		X	
VERDURA-ENSALADA DE REPOLLO, TMATE, CEBOLLA Y LIMON					
FOTOGRAFIA No. 10	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 11	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 12	MUESTRA 3
CUMPLE		NO CUMPLE		X	
COLADA DE AVENA					
FOTOGRAFIA No. 13	FOTOGRAFIA No. 10	FOTOGRAFIA No. 14	FOTOGRAFIA No. 10	FOTOGRAFIA No. 15	FOTOGRAFIA No. 10
CUMPLE		X		NO CUMPLE	
FRUTA-LIMONADA DE PANELA					
FOTOGRAFIA No. 16	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 17	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 18	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

124

9798

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

AGUA POTABLE					
					
FOTOGRAFIA No. 16		FOTOGRAFIA No. 17		FOTOGRAFIA No. 18	
MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3	
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

9199

 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:	San Luis de Palenque	
Fecha de la visita:	18	06	2025	Hora inicio:	11:15AM	Institución educativa:	Francisco Lucea
Operador:	D.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	1:40PM.	Sede educativa:	Francisco Lucea.
Contrato de prestación de servicios No.	1446-2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios: 80
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)							
Condiciones higiénico sanitarias					Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)	
Edificaciones e instalaciones							
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.				1		
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.				1		
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.				1		
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento				1		
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).				1		
Plan de saneamiento							
Programa de Limpieza y Desinfección							
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.				1		
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.				1		
8	Los implementos (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.				NO		
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.				1		
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).				NA		
Control de plagas							
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.				1		
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 12/08/2025				1		
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos							
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.				1		
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.				1		
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.				1		
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.				1		
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).				NA		

126

9200

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ			
Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	NO	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

9207

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	 Edelmira Sierra Asesorías y Consultoría
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ			
Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha 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:	100 % Muy Bueno
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno
		85% - 94.9%	Aceptable
		70% - 84.9%	Deficiente
			< 69%
Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)			
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)	
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI	NO
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI	NO
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	NO
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	NO
Observaciones generales de la visita		Semana 4 menú 18	
<p>se realiza visita técnica de verificación del servicio de la 2-6 Francisco Jucea del municipio de San Luis de Palenque.</p> <p>- Se encuentra personal manipulador con dotación completa y limpio</p> <p>- Realizan los procesos de limpieza y desinfección.</p>			
  		FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: Nombre: <u>Leidy Molina</u> Documento: <u>43617281</u> Cargo: <u>Prof de Apoyo.</u> FIRMA ADICIONAL: Nombre: Documento: Cargo:	
		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: Nombre: <u>X/ Leidy Perez</u> Documento: <u>X/ 24191804</u> Cargo: <u>X/ TONDA</u> FIRMA ADICIONAL: Nombre: Documento: Cargo:	



9204



Educación



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

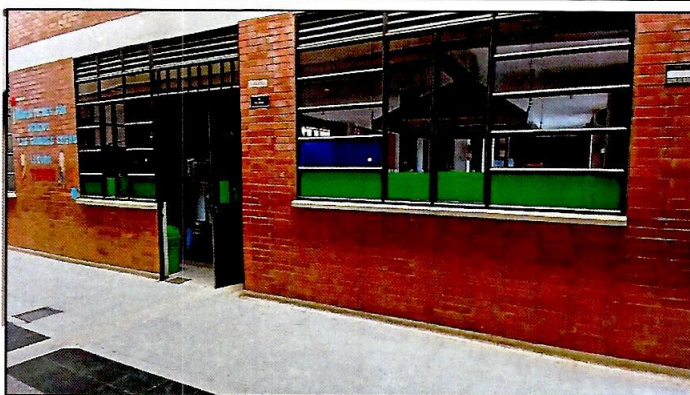


FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO		REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE						
INFORMACIÓN GENERAL								
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE		URBANO X RURAL °	
SEDE	FRANCISCO LUCEA	FECHA DE VISITA		18-06-2025	HORA INICIO:		11:15 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN		1:40 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE
---------------	---	------------------

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE
---------------	---	------------------

Observaciones:

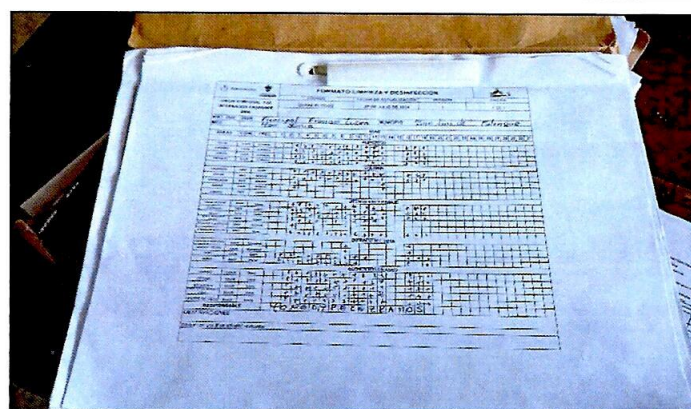


FOTOGRAFÍA No. 3 **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE
---------------	---	------------------

Observaciones:



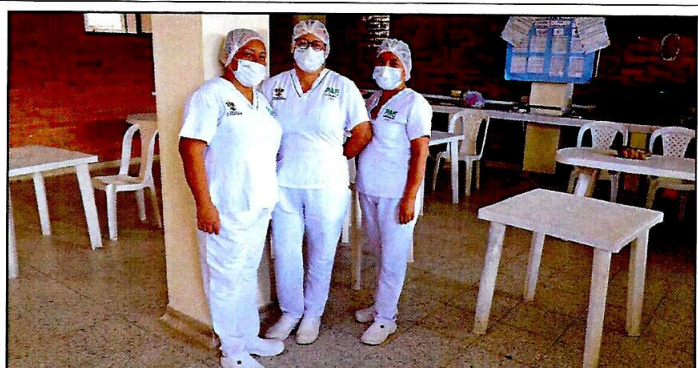
FOTOGRAFÍA No. 4 **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE
---------------	---	------------------

Observaciones:

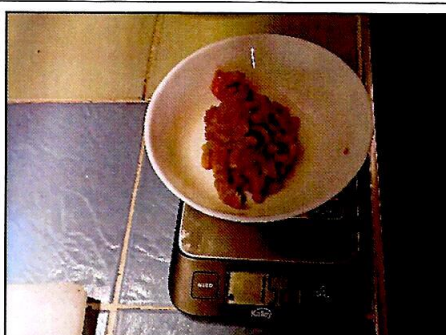
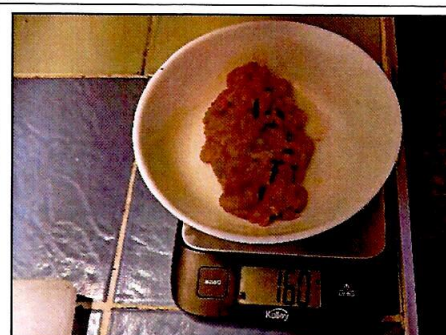
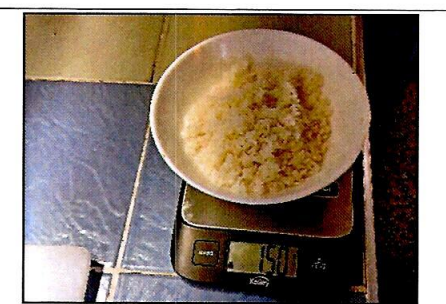
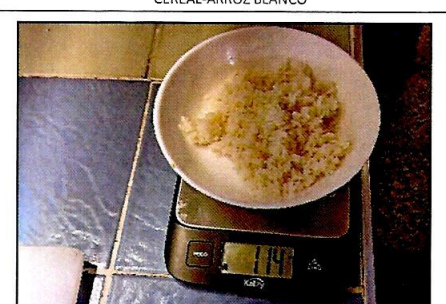
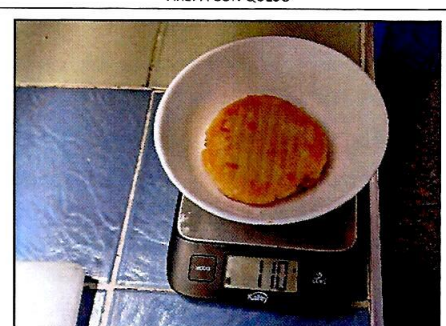
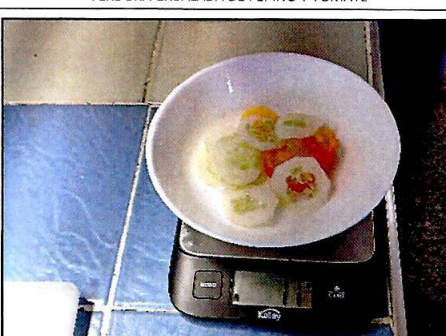
9205

									
FOTOGRAFÍA No. 5 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS	FOTOGRAFÍA No. 6 PERSONAL MANIPULADOR								
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente..							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
									
FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO	FOTOGRAFÍA No. 8 ALMACENAMIENTO								
Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
									
FOTOGRAFÍA No. 9 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN								
Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente..							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
Observaciones:		Observaciones:							

 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 INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024				

							
FOTOGRAFÍA No. 11 PARTICIPACIÓN CIUDADANA	FOTOGRAFÍA No. 12 PARTICIPACIÓN CIUDADANA						
Ítem No 39: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.						
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 33%;">NO CUMPLE</td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">x</td> <td style="width: 33%;">NO CUMPLE</td> </tr> </table>	CUMPLE	x	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
CUMPLE	x	NO CUMPLE					
Observaciones:	Observaciones:						

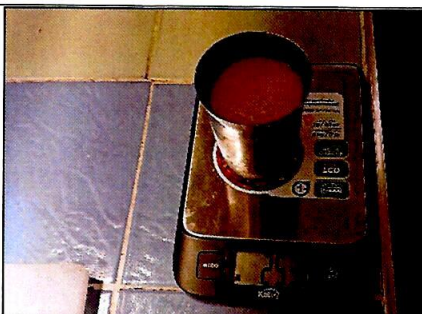
9207

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS					
PROTEICO Y LEGUMINOSA- ARVEJAS GUISADA CON CARNE DE RES					
					
FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		
CEREAL-ARROZ BLANCO					
					
FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		
AREPA CON QUESO					
					
FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		
VERDURA-ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE					
					
FOTOGRAFIA No. 10	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 11	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 12	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		

734

9208

 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 INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024			

FRUTA-JUGO DE PIÑA					
					
FOTOGRAFIA No. 13	FOTOGRAFIA No. 10	FOTOGRAFIA No. 14	FOTOGRAFIA No. 10	FOTOGRAFIA No. 15	FOTOGRAFIA No. 10
CUMPLE		X	NO CUMPLE		
AGUA POTABLE					
					
FOTOGRAFIA No. 16	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 17	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 18	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		

9209

 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:	Unidad	
Fecha de la visita:	18	06	2025	Hora inicio:	3:00PM	Institución educativa:	Pozo Petrolero
Operador:	U.T. PAG. INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	4:30PM	Sede educativa:	Pozo Petrolero
Contrato de prestación de servicios No.	1446-2024		Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios: 13
					X		
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)							
Condiciones higiénico sanitarias						Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
Edificaciones e instalaciones							
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.					1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.					1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.					1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento					1	compartido con la unidad
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).					1	
Plan de saneamiento							
Programa de Limpieza y Desinfección							
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					1	
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.					N.O	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.					1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).					N.A	
Control de plagas							
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.					1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 12/06/2024					1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos							
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.					1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.					1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.					1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.					1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).					N.A	

136

9210

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ			
Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se evidencia registro en sitio.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

137

9211

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha 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:					96.7 % <i>Muy Bueno</i>			
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

Calificación					OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
SI		NO			
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 X	<i>Semana 4 menu 18</i>

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de verificación del servicio en la I-E POZO PETROLERO del municipio de Trinidad.

- Se evidencia todas las áreas limpias y ordenadas.*
- Se evidencia merienda propia correspondiente de la cena completa y en buen estado.*
- El personal manipulador cuenta con dotación completa.*

  	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
	<i>Luzys Molina</i>		<i>Silvany Inocencio</i>	
	Nombre:	<i>Luzys Molina</i>	Nombre:	<i>Silvany Inocencio</i>
	Documento:	<i>43 617 281</i>	Documento:	<i>1006450290</i>
	Cargo:	<i>prof. Apoyo.</i>	Cargo:	<i>ECONOMIA</i>
	FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:		Nombre:		
Documento:		Documento:		
Cargo:		Cargo:		

138

9212



Educación



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



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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE					
INFORMACIÓN GENERAL						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	POZO PETROLERO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO
						RURAL X
SEDE	POZO PETROLERO	FECHA DE VISITA		18-06-2025	HORA INICIO:	3:00 PM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	4:30 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	
						X
						X



FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
--------	---	-----------	--

Observaciones:

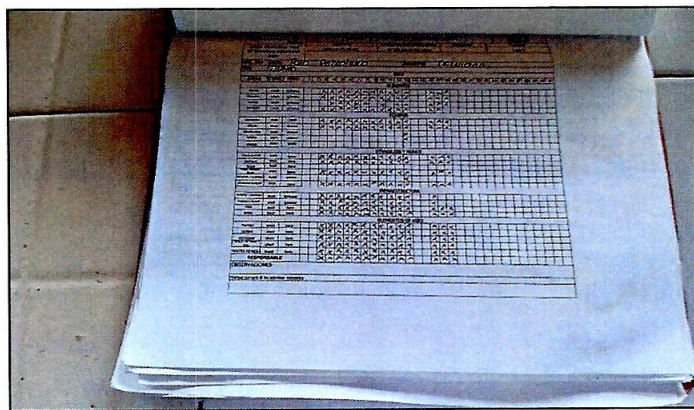


FOTOGRAFÍA No. 2 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
--------	---	-----------	--

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
--------	---	-----------	--

Observaciones:



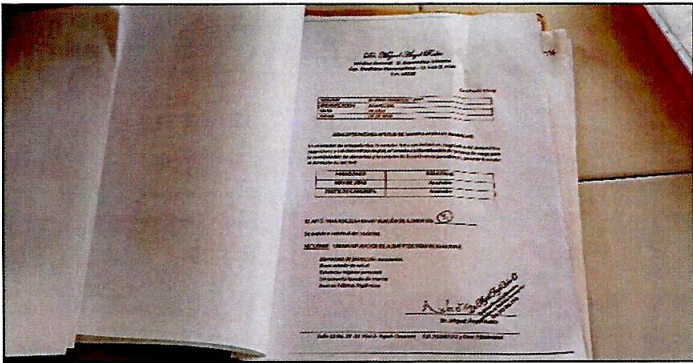
FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
--------	---	-----------	--

Observaciones:

739

							
FOTOGRAFÍA No. 5				PERSONAL MANIPULADOR			
<p>Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.</p>							
CUMPLE		X		NO CUMPLE			
							
FOTOGRAFÍA No. 7				ALMACENAMIENTO			
<p>Ítem No 22: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.</p>							
CUMPLE				NO CUMPLE		x	
<p>Observaciones: Se observa personal nuevo sin dotación del contrato vigente</p>							
							
FOTOGRAFÍA No. 9				PARTICIPACIÓN CIUDADANA			
<p>Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos..</p>							
CUMPLE		X		NO CUMPLE			
CUMPLE				X		NO CUMPLE	

	CONTRATO DE CONSULTORÍA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 Y No. INTERNO 1445		CÓDIGO: INTER -PAE-RES-2024-002
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.”		VERSIÓN: 01
			FECHA: 08/07/2024
INFORME DE AVANCE N. 08		INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERIODO DEL 1 AL 20 DE JUNIO DE 2025	

9274

VISITAS DE VERIFICACION DE INFRAESTRUCTURA A COMEDORES ESCOLARES

	CONTRATO DE CONSULTORÍA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 Y No. INTERNO 1445		CÓDIGO: INTER -PAE-RES-2024-002
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.”		VERSIÓN: 01
			FECHA: 08/07/2024
INFORME DE AVANCE N. 08		INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERIODO DEL 1 AL 20 DE JUNIO DE 2025	

9275

ANEXO 34

Cronograma de visitas de infraestructura periodo del 1 al 20 de junio de 2025

OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”

CRONOGRAMA DE VISITAS DE INFRAESTRUCTURA

[illegible]

CONVENCIONES

Visita Técnica de seguimiento, monitoreo y control	
Visita de verificación de infraestructura	

Opia Carol

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

	CONTRATO DE CONSULTORÍA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 Y No. INTERNO 1445		CÓDIGO: INTER -PAE-RES-2024-002
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."		VERSIÓN: 01
			FECHA: 08/07/2024
INFORME DE AVANCE N. 08		INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERIODO DEL 1 AL 20 DE JUNIO DE 2025	

9277

ANEXO 34.1

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 20 de junio de 2025

**Informe Técnico sobre la
Infraestructura de las
residencias escolares
Priorizadas con el
Programa de Alimentación
Escolar (PAE) -
Departamento de
Casanare**



edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

**ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

9219

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024
No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024

OBJETO DEL CONTRATO:

“REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”

CONSULTOR:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PERIODO: DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2025
CONTRATISTA: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

YOPAL - CASANARE
2025

146

920

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024	
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”	
	CÓDIGO: CIDIS-2022-001 VERSIÓN: 02 FECHA: 16/02/2024	
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN..... 6

2. MARCO NORMATIVO 6

3. MARCO CONCEPTUAL 7

4. OBJETIVOS..... 8

4.1 OBJETIVO GENERAL 8

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8

5. ALCANCE 9

6. METODOLOGÍA 9

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION..... 10

7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS 11

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 20 DE JUNIO 2025..... 12

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DETALLADO DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA 12

8.1 ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria? 12

8.2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)? 13

8.3 ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? 13

8.4 ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE? 13

AREA DE ALMACENAMIENTO. 13

8.5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?..... 13

8.6 El material predominante del techo en ese lugar es: 13

8.7 El material predominante del piso en ese lugar es:..... 14

8.8 El material predominante de las paredes en ese lugar es:..... 14

8.9 ¿Cuenta con neveras?..... 14

8.10 ¿Cuenta con congeladores? 15

8.11 ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo? 15

8.12 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? 15

AREA DE PREPARACION. 16

8.13 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? 16

8.14 El material predominante del techo en ese lugar es: 16

8.15 El material predominante del piso en ese lugar es:..... 16

8.16 El material predominante de las paredes en ese lugar es:..... 16

8.17 ¿Cuenta con estufas? 16

9227

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

8.18 ¿Cuenta con licuadoras?:..... 17

8.19 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE? 17

8.20 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE? 18

8.21 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE? 18

AREA DE CONSUMO..... 18

8.22 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos? 18

8.23 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?..... 18

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS..... 19

8.24 ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?..... 19

8.25 ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)? 19

8.26 ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa? 19

8.27 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos? 20

8.28 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?..... 20

SERVICIOS SANITARIOS 20

8.29 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos? 20

SERVICIOS PUBLICOS..... 20

8.30 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad? 20

8.31 ¿La sede cuenta con acceso a agua? y ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?..... 20

8.32 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado? 21

8.33 ¿Cuál de los siguientes combustibles se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos? 21

INVENTARIOS DE MENAJE DE SERVIDO 22

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 22

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas. -----10

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura-----10

Tabla 3. Consoliudado de visitas de diagnostico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 20 de junio de 2025 -----12

Tabla 4. Relación de novedades del estado de las neveras en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025 -----14

Tabla 5. Relación de novedades del estado de los congeladores en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025 -----15

922

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

Tabla 6. Relación de novedades del estado de las estufas en las residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025-----16

Tabla 7. Relación de novedades del estado de las licuadoras en las residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025. -----17

Tabla 8. Relación de sedes educativas que no cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE-----18

Tabla 9. Sedes educativas que cuentan con servicio de recolección de basuras.-----19

Tabla 10. Relación sedes educativas con baños exclusivos para el personal manipulador.-----20

Tabla 11. Relación de sedes y puntos de suministro de agua.-----21

Tabla 12. Relación de sedes con alcantarillado -----21

Tabla 13. Relación de sedes educativas según tipo de combustible que utilizan para preparación de alimentos PAE. -----21

Tabla 14. Relación de menaje por sede educativa -----22

149

9223

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **“REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”** fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1446 de 2024, con objeto de: **“IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”** y cuya ejecución se realiza por la empresa UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024.

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual “Informe de verificación de infraestructura”, el cual precisa acciones de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la firma consultora **“EDELMIIRA SIERRA GUTIÉRREZ”** en el periodo comprendido del 01 al 20 de junio de 2025, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS) – Almuerzo y Ración Industrializada (RI) se desarrollaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1445 de 2024, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

En este sentido, es claro resaltar que las inspecciones cumplen el rol de generar alertas oportunas con respecto a la infraestructura de los restaurantes escolares, para que los actores responsables del programa (Operador, Entidad Territorial Certificada –ETC- CAE, padres de familia entre otros), ejecuten acciones que garanticen los espacios apropiados para la preparación in sitio o consumo de las raciones alimentarias por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios. Lo anterior, considerando que las instalaciones que dan operatividad al PAE, deberán estar libres de focos de insalubridad y bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, para brindar calidad e inocuidad de los alimentos elaborados para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare.

2. MARCO NORMATIVO

- ✓ **Ley 09 de 1979**, “Por la cual se establecen Medidas Sanitarias”
- ✓ **Resolución 2674 de 2013**: “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”.
- ✓ **Resolución 00335 de 2021**: “Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”.

9824

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

3. MARCO CONCEPTUAL

Alimento Contaminado: El que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto, en normas reconocidas internacionalmente. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento perecedero: “Alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio”. (Resolución 2674 de 2013).

Autoridades Sanitarias Competentes: “Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente”. (Resolución 2674 de 2013).

Buenas Prácticas de Manufactura: “Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”. (Resolución 2674 de 2013)

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Inocuidad: “Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina”. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Manipulador de alimentos: “Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos”. (Resolución 2674 de 2013)

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Modalidad de suministro: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad para la atención en la institución educativa: Preparada en Sitio, Comida Caliente Transportada o Industrializada.

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

151

9225

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa.

Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público".

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Residuos: Todo material inservible que queda como resultado de un proceso.

Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión "suministro", acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares inmersos en la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 1446 de 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar el diagnóstico de infraestructura física y sanitaria, de los restaurantes escolares donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar bajo el Contrato de prestación de servicio No. Interno 1446 de 2024, conforme a los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección.
- ✓ Consolidar información para la Entidad Territorial Certificada –ETC, relacionada con el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares del Departamento, con el fin de que este actor, tome acciones correctivas necesarias para el mejoramiento de la operatividad del PAE.
- ✓ Definir porcentualmente la conformidad y/o cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo, donde se desarrolla el PAE, en aras de alimentar el diagnóstico situacional de las residencias escolares priorizadas.

9226

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

5. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 1446 de 2024, con objeto de: **“IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”** y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurantes escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente diagnóstico, la firma consultora adaptó el “FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO” con base en los lineamientos técnicos del PAE y posteriormente, evaluó siete (7) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las áreas de almacenamiento, área de preparación, área de consumo, manejo y disposición de residuos, servicios sanitarios y menaje para consumo de alimentos.

Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS), la cual es aplicada en todo el territorio nacional y es uno de los referentes para el manejo del PAE, el estudio se enfocó en los siguientes requerimientos:

- ✓ **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS:** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.
- ✓ **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:** La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas e impidan el acceso de material particulado o agentes externos que pueden alterar la calidad de los productos, las áreas de almacenamiento deben ser las adecuadas, no se debe permitir el ingreso de animales.
- ✓ **ABASTECIMIENTO DE AGUA:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe contar con tanque de almacenamiento de agua con tapa, el tanque debe ser de un material que garantice su potabilidad, se debe realizar una limpieza y desinfección periódica.
- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.

9227

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
	INFORME DE AVANCE No. 8		FECHA: 16/02/2024
INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA			

- ✓ **INSTALACIONES SANITARIAS:** Los establecimientos destinados a la fabricación de alimentos y/o procesamiento deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres. Estos servicios, deben mantenerse limpios y proveerse de jabón desinfectante y elementos desechables.

En conjunto con los aspectos anteriormente señalados, las áreas de elaboración de los productos objeto de la Resolución 2674 de 2013, deben cumplir adicionalmente con requisitos específicos de diseño, en paredes, techos, pisos, puertas, ventanas, desagües, iluminación, ventilación y estructuras eléctricas. El estado y mantenimiento de estas condiciones, se debe complementar con el desarrollo de un Plan de Saneamiento básico, que contenga objetivos claramente definidos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos en las áreas de procesamiento de los comedores escolares.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante definidos en el instructivo de diligenciamiento del formato de verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar.

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas.

CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
Favorable	90-100%
Favorable con requerimientos	60-89,9%
Desfavorable	<59,9%

La información obtenida de las visitas de campo es utilizada como insumo para el presente informe y no es aplicable a planes de mejora del operador, puesto que lo referente a la adecuación de instalaciones físicas y sanitarias le corresponde a la ETC.

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?
ÍTEM	I. AREA DE ALMACENAMIENTO
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?
9	¿Cuenta con neveras?
10	¿Cuántas de esas funcionan?
11	¿Cuenta con congeladores?
12	¿Cuántos de esos funcionan?
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?
ÍTEM	II. AREA DE PREPARACION
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

154

9228

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO:
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		CIDIS-2022-001
			VERSIÓN: 02
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	
		FECHA: 16/02/2024	

16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?
19	¿Cuenta con estufas?
20	¿Cuenta con licuadoras?
21	¿Cuántas de esos funcionan?
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?
III. AREA DE CONSUMO	
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?
IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS	
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?
V. SERVICIOS SANITARIOS	
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?
VI. SERVICIOS PUBLICOS	
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	

7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La firma consultora realizó la inspección y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de los comedores escolares, con el propósito de identificar las falencias y oportunidades de mejora del servicio de alimentación, del que se benefician los niños, niñas, jóvenes y adolescentes, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 1446 de 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**. Así bien, para el presente informe se plantea el análisis de un (1) periodo de operación del PAE comprendido del 01 al 20 de junio de 2025, el cual se abordará teniendo en cuenta las diferentes unidades applicativas verificadas.

9229

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 20 DE JUNIO 2025

Para el periodo del 01 al 20 de junio de 2025, se realizaron un total de ocho (8) visitas de verificación al estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares de las residencias del PAE. El seguimiento a este aspecto técnico estuvo enfocado en determinar el cumplimiento o no, de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. Cabe mencionar que la descripción que se cita a través de las tablas de diagnóstico sanitario presenta un análisis abreviado de la situación particular de cada sede educativa; por consiguiente, este estudio se complementa con las actas de verificación evaluadas en campo por la firma consultora. Los municipios e instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3. Consolidado de visitas de diagnostico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 20 de junio de 2025

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
1.	4/06/2025	HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	89,74%	Favorable con requerimientos
2.	11/06/2025	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	92,31%	Favorable
3.	11/06/2025	RECETOR	FERNANDO RODIGUEZ	FERNANDO RODIGUEZ	97,44%	Favorable
4.	16/06/2025	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	90,60%	Favorable
5.	16/06/2025	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	91,45%	Favorable
6.	18/06/2025	TRINIDAD	POZO PERTOLERO	POZO PETROLERO	79,49%	Favorable con requerimientos

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DETALLADO DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA

A continuación, se relaciona el análisis de las visitas de diagnóstico sanitario efectuadas por la firma consultora en el periodo comprendido del 01 al 20 de junio de 2025, presentando la evaluación de cada uno de los aspectos técnicos específicos. Así mismo, por medio del actual análisis se realiza el estudio de las variables con mayor influencia en las condiciones de infraestructura de las residencias escolares en donde se desarrolla la operación del PAE bajo el Contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024.

8.1 ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?

En relacion a la evaluación de este ítem, es importante realizar un llamado a las Entidades territoriales con el fin de determinar si las visitas fueron realizadas pero no se deja soporte de la misma en la sede eductiva o por lo contrario no se ha logrado la cobertura de las sedes priorizadas con el programa de alimentacion escolar -PAE del Departamento de Casanare, dado que ninguna sede educativa visitada cuenta con dicho documento.

9230

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

8.2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?

A la pregunta, ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?, el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025, se encuentran ubicadas en lugares que no son considerados fuentes de contaminación, permitiendo minimizar los riesgos externos como podrían ser contaminación del aire, fuentes hídricas, aumentos de plagas y roedores entre otros.

8.3 ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?

A la pregunta, ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? El 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025, se encuentran ubicadas en zonas seguras, a pesar de que según su referencia geográfica corresponden a ruralidades dispersas, a la fecha no se han presentados conflictos o situaciones de orden social que altere el funcionamiento del programa de alimentación escolar.

8.4 ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?

A la pregunta, ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?, el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025, informaron afectación poco frecuente, teniendo en cuenta que no se cuenta con variables diferentes como Ninguna frecuencia.

AREA DE ALMACENAMIENTO.

8.5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

El 100% de las residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025, cuentan con un área dedicada para el almacenamiento de los alimentos.

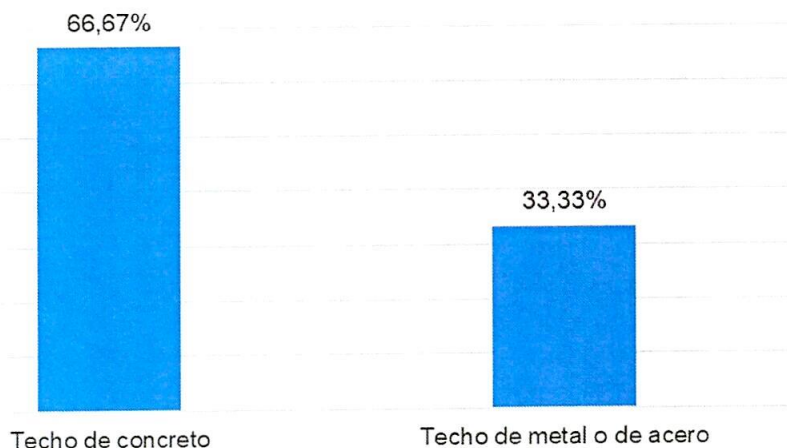
8.6 El material predominante del techo en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante del techo en ese lugar es:", el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025, el material predominante es techo de concreto y el 33% lo que equivale a dos sedes educativas tienen techo metal o acero, lo que indica que para estas 06 sedes el techo se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

157

9237

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	



8.7 El material predominante del piso en ese lugar es:

A la pregunta, “El material predominante del piso en ese lugar es:”, el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025, el material predominante del piso es baldosa, lo que indica que para estas 07 sedes el piso se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.8 El material predominante de las paredes en ese lugar es:

A la pregunta, “El material predominante de las paredes en ese lugar es:”, el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025, el material predominante de las paredes es Bloque, ladrillo, piedra, adobe y/o baldosa, lo que indica que para estas 06 sedes las paredes se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.9 ¿Cuenta con neveras?

En este ítem es importante realizar un análisis detallado por sedes debido a que se presentan situaciones como: sedes que cuentan con neveras, pero no funcionan o funcionan algunas. Por tanto, en la tabla 4 se relacionan las sedes que cuentan con neveras, pero no todas funcionan adecuadamente, se aclara que dicha información se trasladó al operador con el fin de realizar mantenimiento correctivo sobre todo porque se encuentran priorizadas en la modalidad de atención ración preparada en sitio (RPS) estrategia residencias escolares.

Tabla 4. Relación de novedades del estado de las neveras en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTAS DE ESAS FUNCIONAN
HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	1	Todas
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	1	Todas
RECETOR	FERNANDO RODIGUEZ	FERNANDO RODIGUEZ	1	Todas
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	2	Todas

9232

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTAS DE ESAS FUNCIONAN
TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	3	Todas
TRINIDAD	POZO PERTOLERO	POZO PETROLERO	1	Todas

8.10 ¿Cuenta con congeladores?

Si bien las neveras traen acondicionada un área de congelación, es importante resaltar que en el 100% de las residencias escolares visitadas del 1 al 20 de junio de 2025 cuentan con congeladores, permitiéndoles hacer un adecuado almacenamiento de los alimentos perecederos, teniendo en cuenta su origen, sin embargo, también son utilizados para mantener preparaciones como jugos y ensaladas en temperaturas seguras. En tabla 5 se relaciona el estado de estos equipos.

Tabla 5. Relación de novedades del estado de los congeladores en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTAS DE ESAS FUNCIONAN
HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	2	Todas
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	1	Todas
RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	1	Todas
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	2	Todas
TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	3	Todas
TRINIDAD	POZO PERTOLERO	POZO PETROLERO	3	Todas

8.11 ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?

El 83.33% de las residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025, cuentan con tarimas o estibas para almacenamiento de alimentos, solo la sede educativa Pozo petrolero del municipio de trinidad No cuenta con tarimas o estibas para el almacenamiento de alimentos.

8.12 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?

El 83.33% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025, cuentan con estantes para el almacenamiento de los alimentos lo que garantiza la hermeticidad y custodia adecuada de los alimentos. sin embargo, la residencia pozo petrolero almacena los alimentos en baldes u ollas, lo que no resulta apto para el almacenamiento de estos.

159

9233

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: “REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

AREA DE PREPARACION.

8.13 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Las seis residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025 cuentan con el área dedicada a la preparación de alimentos.

8.14 El material predominante del techo en ese lugar es:

A la pregunta, “El material predominante del techo en ese lugar es:”, el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso corresponden a 06 sedes, el material predominante es techo de concreto para 04 sedes educativas y 02 sedes tienen Techo de metal o de acero, lo que indica que para estas 06 sedes el techo se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.15 El material predominante del piso en ese lugar es:

A la pregunta, “El material predominante del piso en ese lugar es:”, el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso correspen a 06 sedes, el material predominante del piso es baldosa, lo que indica que para estas 06 sedes el piso se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.16 El material predominante de las paredes en ese lugar es:

A la pregunta, “El material predominante de las paredes en ese lugar es:”, el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso correspen a 06 sedes, el material predominante de las paredes es Bloque, ladrillo, piedra, adobe y/o baldosa, lo que indica que para estas 06 sedes las paredes se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.17 ¿Cuenta con estufas?

Es importante aclarar que las 06 sedes cuentan con estufa y se encuentran en funcionamiento, pero no la totalidad de fogones. Tabla 6.

Tabla 6. Relación de novedades del estado de las estufas en las residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS QUEMADORES O FOGONES TIENEN EN TOTAL SUS ESTUFAS	CUÁNTOS DE ESOS QUEMADORES FUNCIONAN CORRECTAMENTE
HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	1	3	3
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	1	3	3

9234

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS QUEMADORES O FOGONES TIENEN EN TOTAL SUS ESTUFAS	CUÁNTOS DE ESOS QUEMADORES FUNCIONAN CORRECTAMENTE
RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	1	3	3
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	1	3	3
TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	4	6	6
TRINIDAD	POZO PERTOLERO	POZO PETROLERO	1	3	3

8.18 ¿Cuenta con licuadoras?:

Las sedes visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025 cuentan con licuadoras. En tabla 7 se relaciona el estado de las licuadoras por cada residencia escolar.

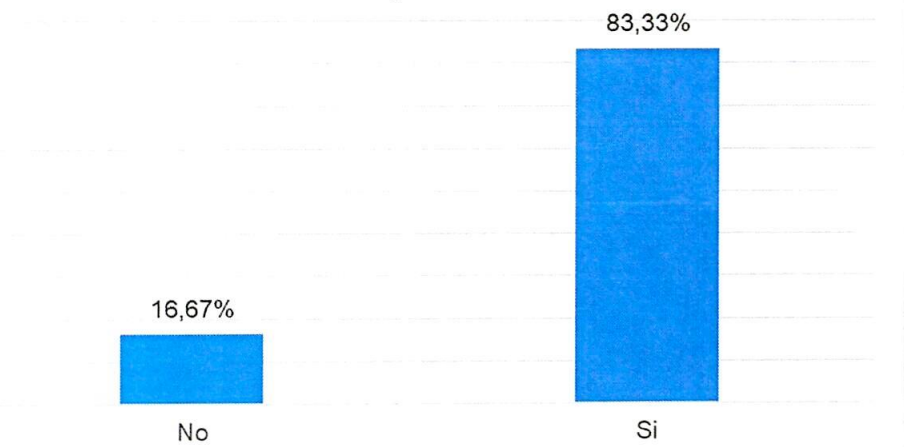
Tabla 7. Relación de novedades del estado de las licuadoras en las residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS DE ESOS FUNCIONAN	CUÁNTAS DE LAS LICUADORAS QUE FUNCIONAN SON INDUSTRIALES
HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	1	TODAS	N.A
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	2	TODAS	1
RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	1	TODAS	N.A
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	1	TODAS	NA
TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	1	TODAS	1
TRINIDAD	POZO PERTOLERO	POZO PETROLERO	1	TODAS	1

8.19 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pails exclusivas para el uso del PAE?

El 83,33% de las sedes visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025, cuentan con ollas, olletas o pails exclusivas para el uso del PAE. Sin embargo, la sede José Antonio Galán del municipio de Chameza, presta el servicio con ollas, sartenes, olletas entre otros utensilios en condición de préstamo pertenecientes a las manipuladoras de alimentos.

8.20 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?



En este ítem es importante mencionar que los cuchillos son herramienta fundamental en la ejecución de los procesos de preparación de alimentos y el 83.33% de las sedes cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE, mientras que 01 sede educativa hace uso de cuchillos en calidad de préstamo de terceros (manipuladora de alimentos) para lograr el acondicionamiento de los alimentos. Para efecto del presente análisis es relevante mencionar esta sede en la relación de la tabla 8.

Tabla 8. Relación de sedes educativas que no cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO

8.21 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?

En este ítem es importante mencionar que los cucharones y cucharas para servir son herramienta fundamental en la ejecución de los procesos de preparación, cocción y servido de alimentos y el 100% de las sedes cuentan con estos elementos exclusivos para el uso del PAE.

AREA DE CONSUMO.

8.22 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

De las sedes visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025, se evidenció que el 100% de las residencias escolares cuentan con un espacio cerrado exclusivo para el comedor.

8.23 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?

Este ítem permite evidenciar que el 83.33% de las sedes educativas se cuentan con las mesas y sillas necesarias para el consumo de los alimentos de la totalidad de beneficiarios focalizados para la estrategia residencias escolares y el espacio permite su acomodación. Solo la sede Bonifacio Gutiérrez del municipio de Hato Corozal, cuenta con la capacidad instalada y de mesas y sillas para el 75% de los beneficiarios.

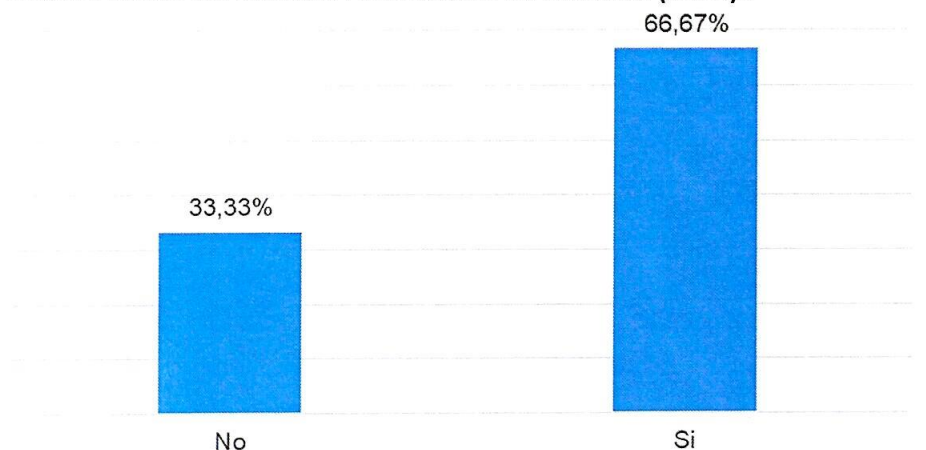
	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

8.24 ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?

El 100% de las sedes educativas visitadas del 01 al 20 de junio de 2025, se evidenció que cuentan con un área exclusiva para el almacenamiento temporal de residuos.

8.25 ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?



Este ítem permite evidenciar que el 33.33% de las sedes educativas no cuentan con el servicio de recolección de basuras, debido a que la mayoría de las sedes educativas focalizadas para PAE, se encuentran geográficamente ubicadas en la ruralidad dispersa del Departamento de Casanare. Sin embargo, 04 sedes educativas que se encuentran localizadas cerca de cascos urbanos o corregimientos si cuentan con este servicio, las cuales se relacionan en tabla 9.

Tabla 9. Sedes educativas que cuentan con servicio de recolección de basuras.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN
RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ
TRINIDAD	POZO PERTOLERO	POZO PETROLERO

8.26 ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?

Las sedes visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025 informaron en un 100% reciclar los residuos orgánicos provenientes de los restos de alimentos, es decir, dar destino como compost.

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

8.27 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

El 100% de las residencias escolares realiza la clasificación teniendo en cuenta directrices del operador quien suministra las bolsas según la Resolución No. 2184 de 2019.

8.28 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

El 100% de las sedes educativas visitadas del 01 al 20 de junio de 2025, se evidenció No se cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica, esta sede corresponde a Gaviotas del municipio de Maní.

SERVICIOS SANITARIOS

8.29 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?

Es importante mencionar, que el común denominador es que las manipuladoras de alimentos compartan baño con los estudiantes de las sedes educativas, dado que no tienen un espacio exclusivo, por ende, las preguntas relacionadas con "¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos? y ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?" tienen el mismo comportamiento porcentual, debido a que son los mismos baños que utiliza todo el cuerpo estudiantil. Evidenciando que las residencias visitadas del 01 al 20 de junio de 2025 solo cuatro cuentan con baños exclusivos para el personal manipulador de alimentos, las cuales se relacionan en tabla 10.

Tabla 10. Relación sedes educativas con baños exclusivos para el personal manipulador.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN
RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ

Sin embargo, es importante mencionar que la I.E Víctor Gómez Corredor, aunque cuenta con baños exclusivos para el personal manipulador de alimentos, pero no se hace uso de estos debido a que tienen presencia de murciélagos.

SERVICIOS PUBLICOS

8.30 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

Este ítem nos permite evidenciar que si bien el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025, cuentan con electricidad.

8.31 ¿La sede cuenta con acceso a agua? y ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?

Es importante relacionar estas dos preguntas y analizar, que las seis sedes cuentan con suministro de agua con captación de agua mediante pozo profundo y/o acueductos veredales y realizan potabilización artesanal de agua mediante ebullición. En tabla 11 se relacionan las sedes y se describen la fuente de suministro de agua.

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024		CÓDIGO:
	No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CIDIS-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	
		FECHA: 16/02/2024	

Tabla 11. Relación de sedes y puntos de suministro de agua.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?
HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	ACUEDUCTO
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	ACUEDUCTO
RECETOR	FERNANDO RODIGUEZ	FERNANDO RODIGUEZ	ACUEDUCTO
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	POZO
TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	POZO
TRINIDAD	POZO PERTOLERO	POZO PETROLERO	POZO

8.32 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?

Las sedes educativas visitadas, en su mayoría realizan la disposición de aguas residuales a pozos sépticos, con una representación del 50%, mientras que las sedes relacionadas en tabla 12 debido a su ubicación en centros poblados o cabeceras urbanas poseen alcantarillado veredal.

Tabla 12. Relación de sedes con alcantarillado

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN
RECETOR	FERNANDO RODIGUEZ	FERNANDO RODIGUEZ

8.33 ¿Cuál de los siguientes combustibles se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Para este ítem es importante relacionar una a una las sedes educativas según el combustible que se use para la preparación de alimentos, dado que será insumo para el presupuesto del programa de alimentación escolar PAE. Tabla 13.

Tabla 13. Relación de sedes educativas según tipo de combustible que utilizan para preparación de alimentos PAE.

ITEM	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	TIPO DE COMBUSTIBLE
1.	HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	GAS PIPETA
2.	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	GAS PIPETA
3.	RECETOR	FERNANDO RODIGUEZ	FERNANDO RODIGUEZ	GAS NATURAL
4.	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	GAS PIPETA
5.	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	GAS NATURAL
6.	TRINIDAD	POZO PERTOLERO	POZO PETROLERO	GAS NATURAL

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024		CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 02
			FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 8		INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

INVENTARIOS DE MENAJE DE SERVIDO

Estas variables que se levantan en las actas de visita de infraestructura son de carácter informativo, es decir, permiten tener un panorama de los inventarios de menaje de las sedes educativas, por ende, en la tabla 14, se relacionan la cantidad de platos, pocillos, vasos y cucharas con las que cuenta cada una de las sedes visitadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025.

Tabla 14. Relación de menaje por sede educativa

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	# BENEFICIARIOS (SIMAT JUNIO)	CANTIDAD PLATOS	CANTIDAD POCILLOS	CANTIDAD DE VASOS	CANTIDAD DE CUCHARAS
HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	33	72	25	25	25
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	13	20	15	14	14
RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	9	11	11	11	11
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	67	78	52	40	40
TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	60	20	10	0	50
TRINIDAD	POZO PERTOLERO	POZO PETROLERO	13	11	11	11	11

Es importante mencionar, que la mayoría de las sedes educativas no cuentan con los utensilios de servido suficientes para la población focalizada y que conforme a las visitas los elementos requieren de recambio dado su alto uso, presentan deterioro, esto aumenta los tiempos de servido y de procesos de limpieza y desinfección. Para la sede Pablo sexto la hermosa los beneficiarios llevan los utensilios de su casa.

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- ✓ Este insumo, es parte fundamental para la caracterización del territorio, dado que aporta información real y actualizada de las condiciones de infraestructura y dotación de las instituciones educativas, permitiendo a la ETC tomar decisiones frente a la priorización en la inversión de recursos de infraestructura, buscando el objetivo de suministrar en el 100% de las instituciones educativas la modalidad de atención Ración Preparada en Sitio - (PS) bajo el cumplimiento de la normatividad sanitaria colombiana y de los referente a la reglamentos establecidos para la operación del PAE.
- ✓ Se recomienda a la ETC priorizar en aquellos ítems que tienen incidencia directa en la calidad de los alimentos del PAE, como son los equipos de conservación, no solo que se permita mantener a temperaturas seguras los alimentos, sino clasificar y almacenar los mismos según su origen.
- ✓ Establecer con la ET en salud, visitas a los comedores escolares y articular la manera de dejar in situ el reporte de visita.
- ✓ Priorizar en la dotación de elementos necesarios para el almacenamiento de alimentos como estantes, tarimas o estibas.