| Educación Alimentos para aprender | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 3676 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR LA INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JORGE ELIECER GAITAN | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | |
| SEDE | EL QUINDO | FECHA DE VISITA | 28 04 2025 | | | RURAL | X |
| OPERADOR | DIPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | | 0087 - 2025 | | HORA INICIO: | 10:55 a.m |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | HORA DE TERMINACIÓN | 11:40 a. m. |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografia No. 01 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|
| ITEM 9 ¿Cuenta con neveras? | |
| Cumple | X |
| No cumple | |
| Observaciones: | |



| Fotografia No. 02 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|
| ITEM 14 ¿Que elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? | |
| Cumple | X |
| No cumple | |
| Observaciones: | los alimentos se almacenan en alacena |



| Fotografia No. 03 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|
| ITEM 6 ¿El material predominante del techo en ese lugar es? | |
| Cumple | X |
| No cumple | |
| Observaciones: | |



| Fotografia No. 04 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|
| ITEM 8. ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es? | |
| Cumple | X |
| No cumple | |
| Observaciones: | |

3677



| Fotografía No. 05 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

| Cumple | | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS |
|---|---|

ITEM 30 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

3678

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-V1-01 04-02-2025 Pg. 1

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Entidad Territorial:** | GOBERNACION DE CASANARE | | | **Municipio:** | Aguazul |
| **Fecha de la visita:** | 28/04/25 | **Hora inicio:** | 9:00 am | **Institución educativa:** | Jorge E. Gaitan |
| | | **Hora terminación:** | 10:15 am | **Sede educativa:** | Cayaguas |
| **Modalidad del servicio:** | PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( X ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( ) | | | | |
| **PUNTAJE ESPERADO** | 114 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 95 | **PORCENTAJE %** | 83.33% **CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimiento |

**Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria? | 0 | |
| 2 | ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)? | 3 | |
| 3 | ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? | 3 | |
| 4 | ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE? | 3 | |
| | **I. AREA DE ALMACENAMIENTO** | | |
| 5 | ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos? | 3 | |
| 6 | ¿El material predominante del techo en ese lugar es? | 3 | |
| 7 | ¿El material predominante del piso en ese lugar es? | 3 | |
| 8 | ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es? | 3 | |
| 9 | ¿Cuenta con neveras? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: 1 |
| 10 | ¿Cuántas de esas funcionan? | 3 | ¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan?<br>Nevera doméstica vertical menor a 400lt X<br>Nevera doméstica vertical de 400lt a 800 lt __<br>Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __<br>Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __ |
| 11 | ¿Cuenta con congeladores? | 0 | Aclare cuantos tiene la sede: N.A |
| 12 | ¿Cuántos de esos funcionan? | N.A | ¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan?<br>Congelador pequeño, menor a 400 lt __<br>Congelador mediano, de 401 a 800lt __<br>Congelador grande, de 1401 a 1600lt __ |
| 13 | ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo? | 0 | |
| 14 | ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? | 0 | alacena requiere cambio |
| | **II. AREA DE PREPARACION** | | |
| 15 | ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? | 3 | |
| 16 | ¿El material predominante del techo en ese lugar es? | 3 | |
| 17 | ¿El material predominante del piso en ese lugar es? | 3 | |
| 18 | ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es? | 3 | |

3679

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4

| | | | |
|---|---|---|---|
| 19 | ¿Cuenta con estufas? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: 1<br>¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4<br>¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4 |
| 20 | ¿Cuenta con licuadoras? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: 1 |
| 21 | ¿Cuántas de esos funcionan? | 3 | ¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A |
| 22 | ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE? | 3 | |
| 23 | ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE? | 3 | |
| 24 | ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE? | 3 | |

## III. AREA DE CONSUMO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 25 | ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos? | 3 | |
| 26 | De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo? | 3 | |

## IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 27 | ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos? | 3 | |
| 28 | ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)? | 3 | |
| 29 | ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa? | 3 | |
| 30 | ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos? | 3 | |
| 31 | ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica? | 0 | Aclare cuantas tiene la sede: N.A |

## V. SERVICIOS SANITARIOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 32 | ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos? | 3 | Requiere mantenimiento |
| 33 | ¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos? | 3 | |
| 34 | ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos? | 3 | |

## VI. SERVICIOS PUBLICOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 35 | ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad? | 3 | |
| 36 | ¿La sede cuenta con acceso a agua? | 3 | |
| 37 | ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE? | 2 | Pozo |
| 38 | ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado? | 0 | pozo séptico |
| 39 | ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos? | 3 | Gas pipeta |

424

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

3680

FO-AT-11-04 04-02-2025 Vo. 6

## MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

| ELEMENTO | CANTIDAD |
|---|---|
| ¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos? | 12 |
| ¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos? | 12 |
| ¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos? | 12 |
| ¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos? | 12 |

## CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de seguimiento y control donde se verifica condiciones de infraestructura para las operaciones del programa PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. Jorge Eliecer Gaitan, Sede Cayaguas del municipio de Aguazul.

- La nevera presenta deterioro.

**DESCRIPCION DE LA RUTA:** Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.

Recorrido desde el casco urbano del municipio de Yopal hasta la sede educativa Cayaguas del municipio de Aguazul.

Distancia: 20km
tiempo : 30 minutos.
terreno : capa asfaltica.
Vehículo : camioneta

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Lucatelo Carrero | NOMBRE: Liliana Bohorquez | NOMBRE: Harly Conector |
| CEDULA: 23720291 | CEDULA: 1118538219 | CEDULA: 1118837719 |
| TELEFONO: 3112682150 | TELEFONO: 3148003152 | TELEFONO: 3108853608 |
| CARGO: SUPERV. INTER-PAE | CARGO: economa | CARGO: Profesional Apoyo SED |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025 3684

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | JORGE ELECER GAITAN | **DE** | CASANARE | **MUNICIPIO** | AGUAZUL | **URBANO** | |
| **SEDE** | CAYAGUAS | **FECHA DE VISITA** | 28-04-2025 | | | **RURAL** | X |
| **OPERADOR** | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | **CONTRATO DE SERVICIOS No.** | 0087 - 2025 | | **HORA INICIO:** | 9:00 a.m. | |
| **REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:** | | **ACTA DE INFRAESTRUCTURA** | X | **ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO** | | **HORA DE TERMINACIÓN** | 10:15 a. m. |
| **MODALIDAD** | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| **Fotografía No. 01** | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

ITEM 6. ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

| **Cumple** | X | **No cumple** | |
|---|---|---|---|
| **Observaciones:** | | | |



| **Fotografía No. 02** | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

| **Cumple** | X | **No cumple** | |
|---|---|---|---|
| **Observaciones:** | | | |



| **Fotografía No. 03** | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

| **Cumple** | X | **No cumple** | |
|---|---|---|---|
| **Observaciones:** | | | |



| **Fotografía No. 04** | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?

| **Cumple** | X | **No cumple** | |
|---|---|---|---|
| **Observaciones:** | Una alacena metalica , que presenta deterioro por corrosión. | | |

3682



| Fotografía No. 05 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

| Cumple | | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS |
|---|---|

ITEM 30 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | la clasificación de los residuos sólidos se lleva a cabo en bolsas por color | | |

3683

Educación

**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES**
**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**

FO-AT-0104 04-02-2025 Vs. 4

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | TAURAMENA |
| Fecha de la visita: | 29 04 2025 | Hora inicio: | 8:35 a.m. | Institución educativa: | SIGLO XXI |
| | | Hora terminación: | 9:40 a.m | Sede educativa: | LAS DELICIAS |
| Modalidad del servicio: | PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( ) | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 114 | PUNTAJE OBTENIDO | 86.5 | PORCENTAJE % | 75.8% CONCEPTO FINAL FAVORABLE CON REQUERIMIENTO |

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria? | 0 | |
| 2 | ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)? | 3 | |
| 3 | ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? | 3 | |
| 4 | ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE? | 3 | |

**I. AREA DE ALMACENAMIENTO**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 5 | ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos? | 3 | |
| 6 | ¿El material predominante del techo en ese lugar es? | 3 | ETERNIT |
| 7 | ¿El material predominante del piso en ese lugar es? | 3 | Baldosa |
| 8 | ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es? | 3 | Pintura |
| 9 | ¿Cuenta con neveras? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: 1 |
| 10 | ¿Cuántas de esas funcionan? | 3 | ¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X; Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __; Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __; Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __ |
| 11 | ¿Cuenta con congeladores? | 0 | Aclare cuantos tiene la sede: / |
| 12 | ¿Cuántos de esos funcionan? | N.A | ¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __; Congelador mediano, de 401 a 800lt __; Congelador grande, de 1401 a 1600lt __ |
| 13 | ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo? | 0 | |
| 14 | ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? | 1 | Recipiente plastico + Tapa |

**II. AREA DE PREPARACION**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 15 | ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? | 3 | |
| 16 | ¿El material predominante del techo en ese lugar es? | 3 | Eternit |
| 17 | ¿El material predominante del piso en ese lugar es? | 3 | Baldosa |
| 18 | ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es? | 3 | Pintura |

428

| Educación | FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA | | FO.AT.VI.04 04-02-2020 Ve. 4 |
|---|---|---|---|
| 19 | ¿Cuenta con estufas? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: 1<br>¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6<br>¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3 |
| 20 | ¿Cuenta con licuadoras? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: 1 |
| 21 | ¿Cuántas de esos funcionan? | 3 | ¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? / |
| 22 | ¿La sede cuenta con ollas, ollatas o pailas exclusivas para el uso del PAE? | 3 | |
| 23 | ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE? | 3 | |
| 24 | ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE? | 3 | |

### III. AREA DE CONSUMO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 25 | ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos? | 3 | |
| 26 | De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo? | 3 | |

### IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 27 | ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos? | 3 | |
| 28 | ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)? | 0 | |
| 29 | ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa? | 3 | Huerta |
| 30 | ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos? | 3 | |
| 31 | ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: 3 |

### V. SERVICIOS SANITARIOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 32 | ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos? | 0 | No cuenta con unidad sanitaria |
| 33 | ¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos? | 0 | |
| 34 | ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos? | 0 | |

### VI. SERVICIOS PUBLICOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 35 | ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad? | 1.5 | |
| 36 | ¿La sede cuenta con acceso a agua? | 3 | |
| 37 | ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE? | 3 | Acueducto Veredal |
| 38 | ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado? | 0 | |
| 39 | ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos? | 3 | Gas Natural |

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 04-02-2021 Ve. 4

## MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

| ELEMENTO | CANTIDAD |
|---|---|
| ¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos? | 33 |
| ¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos? | 30 |
| ¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos? | 16 |
| ¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos? | 30 |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

-Se realiza visita de verificación de Infraestructura a la sede educativa Los Delicias de Tauramena. El suministro de agua se realiza mediante el acueducto veredal sin embargo cuando hay cortes de este servicio por razones climáticas o de electricidad se bombea agua al restaurante escolar desde nacedero.

-La estufa presente en el restaurante escolar es tipo doméstica

DESCRIPCION DE LA RÚTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.

Tipo de Vehículo: camioneta. Vía pavimentada, Yopal - Tauramena se toma como punto de partida la ciudad de Yopal vía Tauramena y en el kilometro 65 se gira hacia la derecha, se recorren aproximadamente 7.5 Km de vía sin pavimento y tramos de placa huella, para un total de 1 hora y 17 mm aproximadamente desde Yopal hasta la sede educativa.

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: [signature] | FIRMA: MARTHA HEREDIA | FIRMA: [signature] |
| NOMBRE: Geraldine Ramirez | NOMBRE: Martha edit Heredia | NOMBRE: [illegible] Corrector |
| CEDULA: 1057587329 | CEDULA: 24231713 | CEDULA: 1118539 719 |
| TELEFONO: 3112632150 | TELEFONO: 3142046556 | TELEFONO: 3100883971 9 |
| CARGO: Profesional Financiero PAE. | CARGO: manipuladora | CARGO: Profesional Apoyo SED. |

| Educación Aprende | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 3686 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR LA INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIGLO XXI | DE | CASANARE | MUNICIPIO | TAURAMENA | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LAS DELICIAS | FECHA DE VISITA | 29 04 2025 | | | HORA INICIO: | 8:00 a. m. |
| OPERADOR | DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 - 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:40 a. m. |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|
| ITEM 5. ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos? | |
| Cumple | X |
| No cumple | |
| Observaciones: | |



| Fotografía No. 02 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|
| ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es? | |
| Cumple | X |
| No cumple | |
| Observaciones: | |



| Fotografía No. 03 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|
| ITEM 9 ¿Cuenta con neveras? | |
| Cumple | X |
| No cumple | |
| Observaciones: | |



| Fotografía No. 04 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|
| ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? | |
| Cumple | X |
| No cumple | |
| Observaciones: | |

8687



| Fotografía No. 05 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS |
|---|---|

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones: menaje suficiente para la atención de todos los beneficiarios de la sede educativa.

3688

# VISITAS TECNICAS DE SEGUIMENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES

**Celular:** 3112632150

# ANEXO 30

## Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares periodo del 1 al 30 de abril 2025

3690

## CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025

**OBJETO DEL CONTRATO:** "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

### CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

MES DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025

OPERADOR: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

| No. | MUNICIPIO | INSTITUCION EDUCATIVA | SEDE | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | TRINIDAD | IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO | CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 2 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | LA REDENCION | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 3 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | CAMILO TORRES | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 4 | TRINIDAD | IE RAFAEL GARCIA HERREROS | RAFAEL GARCIA HERREROS | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 5 | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | EL GUAFAL | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 6 | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | BRISAS DEL LLANO | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 7 | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | PALONEGRO | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 8 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LA RIVERITA | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 9 | SABANALARGA | IE JORGE ELIECER GAITAN | PLANADAS | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 10 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LA VENTUROSA | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 11 | SABANALARGA | IE JORGE ELIECER GAITAN | PALMICHAL | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 12 | SABANALARGA | IE MANUEL ELKIN PATARROYO | MANUEL ELKIN PATARROYO | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 13 | VILLANUEVA | IE SAN AGUSTIN | BUENOS AIRES | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 14 | VILLANUEVA | IE SAN AGUSTIN | DON RAFAEL | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 15 | VILLANUEVA | IE SAN AGUSTIN | EL FICAL | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 16 | VILLANUEVA | IE SAN AGUSTIN | ALFONSO LOPEZ | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 17 | MANI | IE GAVIOTAS | ONESIMO ADAN SOLER | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 18 | MANI | IE GAVIOTAS | MACUCO | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 19 | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | PABLO ANTONIO BARRERA | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 20 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | EL SINAI | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 21 | TAURAMENA | IE SIGLO XXI | SIGLO XXI | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 22 | TRINIDAD | IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD | SANTA MARTHA | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 23 | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | BETEL | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 24 | TAURAMENA | IE CRIET | VIGIA TROMPILLOS | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 25 | TAURAMENA | IE CRIET | PIÑALITO | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 26 | TAURAMENA | IE CRIET | LA VORAGINE | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 27 | TAURAMENA | IE CRIET | CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 28 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | LA ESPERANZA | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 29 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | EL TESORO DEL BUBUY | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 30 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | LA ESMERALDA | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 31 | PAZ DE ARIPORO | IE SAN JUAN DE LOS LLANOS | PABLO SEXTO - LA HERMOSA | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32 | PAZ DE ARIPORO | IE SAN JUAN DE LOS LLANOS | MIRAFLORES | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 33 | HATO COROZAL | IE HORACIO PERDOMO | LAS ENRAMADAS | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 34 | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | CAZADERO | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 35 | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | ROJAS PINILLA | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 36 | OROCUE | IE EL ALGARROBO | MARIARA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | 1 |
| 37 | OROCUE | IE EL ALGARROBO | EL ALGARROBO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | 1 |
| 38 | OROCUE | IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | CAMPOALEGRE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 1 |
| 39 | AGUAZUL | IE JORGE ELIECER GAITAN | EL GUINEO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | 1 |
| 40 | AGUAZUL | IE JORGE ELIECER GAITAN | CAYAGUAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | 1 |
| 41 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | EL GUAMARO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | 1 |
| 42 | TAURAMENA | IE SIGLO XXI | LAS DELICIAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | 1 |
| 43 | TAMARA | IE ARTURO SALAZAR MEJIA | ALTO GRANDE | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 44 | TAMARA | IE ARTURO SALAZAR MEJIA | LAGUNITAS | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 45 | TRINIDAD | IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD | SANTA MARTHA | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 46 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | PRINCIPAL | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 47 | TAURAMENA | IE SIGLO XXI | SIGLO XXI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | 1 |
| TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL | | | | 9 | 9 | 4 | 0 | 0 | 0 | 3 | 5 | 10 | 3 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 | 2 | 0 | 0 | 47 |

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria No. 1103 de 2025 CLAUSULA SEGUNDA. ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA. COMPONENTE TECNICO numeral 13 "La Interventoria deberá realizar 100 visitas mínimo de campo mensuales a las Instituciones Educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. [...] así mismo, de acuerdo al numeral 20. Diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografías y con este documento actualizar el diagnóstico de las instituciones educativas visitadas durante las 100 visitas de campo realizadas, para presentar en informe mensual"

| | |
|---|---|
| | Visita de SMC - RPS |
| 1 | Visita de SMC - RI |
| 1 | Visita mediante Actas de Reunión |

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

3691

3692

# ANEXO 31

## Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares periodo del 1 al 30 de abril 2025

3693

# INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorias & Consultorias

**ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

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

**CONTRATO DE CONSULTORÍA**
**No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DEL 06 DE MARZO DE 2025**

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

**CONSULTOR:**
**EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**

**INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL**
**PERIODO: DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025**
**CONTRATISTA: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**

**YOPAL - CASANARE**
**2025**

## TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN ..... 4
2. MARCO NORMATIVO ..... 5
3. MARCO CONCEPTUAL ..... 6
4. OBJETIVOS ..... 7
4.1 OBJETIVO GENERAL ..... 7
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS ..... 7
5. ALCANCE ..... 7
6. METODOLOGÍA ..... 7
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS ..... 7
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS ..... 15
7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS ..... 15
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS ..... 18
8.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA ..... 21
8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES. ..... 22
9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES ..... 31
..... 32

## LISTA DE TABLAS

**Tabla 1.** Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE ..... 8
**Tabla 2.** Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio ..... 8
**Tabla 3.** Formato de condiciones de operación modalidad (RPS) ..... 9
**Tabla 4.** Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS). ..... 11
**Tabla 5.** Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS). ..... 12
**Tabla 6.** Formato de condiciones de operación modalidad (RI) ..... 12
**Tabla 7.** Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI) ..... 13
**Tabla 8.** Puntos de corte para calificación de visitas – UApA ..... 13
**Tabla 9.** Consolidado general de visitas realizadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025 ..... 15
**Tabla 10.** Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante periodo del 01 al 30 de abril de 2025- modalidad (RPS) y modalidad (RI) ..... 16
**Tabla 11.** Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo del 01 al 30 de abril de 2025- modalidad (RPS) y modalidad (RI) ..... 16
**Tabla 13.** Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo de operación del 01 al 30 de abril de 2025. ..... 22

## LISTA DE ILUSTRACIONES

**Ilustración 1.** Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2025. ..... 18
**Ilustración 2.** Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2025. ..... 19
**Ilustración 3.** Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2025. ..... 20
**Ilustración 4.** Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2025. ..... 20
**Ilustración 5.** Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2025. ..... 21

## 1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de consultoría No. Interno 1103 del 06 de marzo de 2025 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** se efectuó el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025, con objeto de: "**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.**

El actual informe, tiene como antecedente general que, la Dirección técnica de cobertura Educativa de Casanare (supervisión) a través del equipo PAE, realizó la verificación del cumplimiento de las actividades inherentes a la Fase de alistamiento de la operación ejecutada por el contratista DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S. (operador), y a su vez, el posterior seguimiento derivado en el marco de la etapa contractual comprendida desde el 27 de enero y hasta el 06 de marzo de 2025, fecha en la cual se suscribió el Contrato de consultoría No. Interno 1103 del 06 de marzo de 2025, con fecha de inicio consecutiva del 07 de marzo de 2025.

Que considerando lo anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma interventora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 al 30 de abril de 2025, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio – (PS) - *Almuerzo* y modalidad Ración Industrializada – (RI), en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025.

Cabe mencionar que el seguimiento técnico que se cita en el presente informe, se establece conforme a la normatividad sanitaria legal vigente y en concordancia con la 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"*, y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

## 2. MARCO NORMATIVO

- ✓ **Constitución Política de Colombia:** Artículos 209, 270 y 287.
- ✓ **Ley 09 de 1979,** "Por la cual se establecen Medidas Sanitarias"
- ✓ **Ley 715 de 2001**: "Por la cual se establecen las distintas fuentes que financian el PAE para ser ejecutadas por los distritos y municipios".
- ✓ **Ley 819 de 2003:** "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Ley 1150 de 2007:** "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos".
- ✓ **Ley 1955 de 2019**: "Por el cual se expide el plan nacional de desarrollo 2018-2022 "PACTO POR COLOMBIA, PACTO POR LA EQUIDAD".

  [...] Artículo 189. "Por la cual se crea la Unidad Especial Administrativa de Alimentación Escolar y se definen sus objetivos".
- ✓ **Ley 2042 de 2020**: "Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE".
- ✓ **Ley 2046 de 2020:** "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos".
- ✓ **Ley 2167 de 2021:** "Garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE - durante el calendario académico".
- ✓ **Ley 2195 de 2022:** "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **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".

## 3. MARCO CONCEPTUAL

**Control:** El control tiene como objetivo principal mantener el proyecto alineado con sus objetivos. El control es una labor dinámica y que día a día necesita ajustes. Sea cual sea la herramienta elegida para ello, debe tener un alto grado de flexibilidad que permita la introducción de cambios y adaptaciones. (Monitoreo, Seguimiento y Evaluación de Proyectos Sociales, 2007).

**Etapa Operativa:** Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la Entidad Territorial debe asegurarse del cumplimiento de los puntos de control establecidos para todas las actividades, de acuerdo con cómo se describe a continuación.

**Modalidades de atención:** hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. (artículo 6 Resolución UApA 335 de 2021).

**Modalidad Preparada en Sitio:** Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos.

La modalidad "Preparada en Sitio" debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

**Seguimiento o monitoreo:** El seguimiento o monitoreo es una acción permanente a lo largo del proceso de los proyectos que permite una revisión periódica del trabajo, tanto en su eficiencia en el manejo de recursos, como de su eficacia en el cumplimiento de los objetivos propuestos.

A través de la recolección y el análisis continuo de información se pueden controlar los avances durante la fase de ejecución y comparar así los resultados esperados con el estado de avance de estos, lo que permite identificar y valorar posibles problemas y logros de los procesos de ejecución, así como proporcionar información fiable y oportuna, con el fin de hacer ajustes para lograr el objetivo deseado. Es de vital importancia que el seguimiento o monitoreo se realice como una parte integral del proceso, acordada con los responsables de la gestión, para que no sea solo una supervisión.

## 4. OBJETIVOS

### 4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025, con objeto de: "**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**".

### 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar seguimiento y monitoreo a la entrega de las raciones alimentarias en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matrícula –SIMAT, los documentos técnicos de nutrición aprobados y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- ✓ Generar controles sobre los hallazgos obtenidos mediante el establecimiento de planes de mejora, que permitan subsanar y evitar la incidencia de estos, de manera oportuna, garantizando la prestación del servicio durante los días calendario escolar.
- ✓ Consolidar e Identificar acciones correctivas oportunas que contribuyan al fortalecimiento de los estándares de calidad e inocuidad, la alimentación saludable y los mecanismos de participación ciudadana necesarios para la entrega de raciones alimentarias a los beneficiarios priorizados para la operación PAE bajo la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI).

## 5. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI), en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare.

## 6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó visitas técnicas, aplicando formatos para evaluar el cumplimiento de los aspectos técnicos exigidos para la implementación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio (PS) y modalidad ración industrializada (RI). A continuación, en la *Tabla No. 1* se relacionan los formatos sugeridos por la UApA y adaptados por interventoría para la verificación en campo.

**Tabla 1.** Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE.

| MODALIDAD DE ATENCIÓN | FORMATO ESTABLECIDO |
|---|---|
| Ración preparada en sitio | 1. Formato de condiciones de operación modalidad ración preparada en sitio.<br>2. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio.<br>3. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad ración preparada en sitio.<br>4. Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos modalidad ración preparada en sitio.<br>5. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio. |
| Ración Industrializada | 1. Formato de verificación condiciones de despacho y suministro modalidad ración industrializada<br>2. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración industrializada<br>3. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control modalidad ración industrializada. |

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta seis (6) enfoques técnicos para la modalidad Ración (PS) y cuatro (4) para la Ración (RI), los cuales se desglosan en ítems específicos para cada modalidad, desde la *Tabla No. 3* a la *Tabla No. 7*.

**Tabla 2.** Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio

| TEM | ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO | |
|---|---|---|
| | MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO - PS | MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI |
| I | CONDICIONES DE SANEAMIENTO | PERSONAL MANIPULADOR |
| II | PERSONAL MANIPULADOR | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION |
| III | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | PARTICIPACIÓN CIUDADANA |
| IV | CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN | OBLIGACIONES CONTRACTUALES: VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO |
| V | PARTICIPACIÓN CIUDADANA | - |
| VI | OBLIGACIONES CONTRACTUALES: VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO | - |

## 6.1. ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

**Tabla 3.** Formato de condiciones de operación modalidad (RPS)

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

| | |
|---|---|
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). |
| **Personal manipulador** | |
| 17 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. |
| 18 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. |
| **Almacenamiento** | |
| 21 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. |
| 23 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. |
| 24 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. |
| 26 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. |
| **Preparación ensamble y distribución** | |
| 28 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. |
| 29 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. |
| 30 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. |
| 31 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. |
| 33 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. |
| 34 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. |

| | |
|---|---|
| **Participación ciudadana** | |
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. |
| **Verificación de implementos de aseo** | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). |

| 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) | |
| 38 | 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 | | | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | | | |
| 40 | 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 | | | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | | NO | | | |

**Tabla 4.** Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS).

| **Insumos e implementos de aseo** | |
|---|---|
| 1 | Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. |
| 4 | Cepillo plástico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. |
| 5 | Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). |
| 12 | Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) |
| 13 | Par de guantes domésticos de caucho (Dos pares por manipuladora) |
| 14 | Rollo de papel higiénico triple hoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) |
| 15 | Par de guantes de manipulación de alimentos (dos pares por manipuladora diariamente) |

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

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

## 6.2. ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA

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

| | Personal Manipulador |
|---|---|
| 1 | El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos . |
| 2 | El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Prácticas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos. |
| | **Condiciones de transporte y Recepción** |
| 3 | Las canastillas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección. |
| 4 | El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente. |
| 5 | El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable. |
| 6 | El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario. |
| 7 | Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). |
| 8 | El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad |
| 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente |
| 10 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

### 7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas priorizadas, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato de prestación de servicios No. 0087 de 2025 ejecutado por la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S". En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se distribuyeron los complementos de la *modalidad Ración Industrializada – RI* y se elaboraron los alimentos en la *modalidad de atención Ración Preparada en Sitio – PS complemento almuerzo* para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados como externos en las Instituciones oficiales del Departamento de Casanare, durante el periodo de operación del PAE comprendido del 01 al 30 de abril de 2025.

A continuación, la firma consultora se permite consolidar las visitas realizadas en el periodo especifico evaluado de acuerdo a la operación contemplada del 01 al 30 de abril de 2025. Para lo anterior, es importante aclarar que, si bien en *Tabla No. 9* se relacionan visitas de infraestructura, seguimiento a SPQRS, estrategias de vida saludable y de bodega, estas serán evaluadas en informes independientes.

**Tabla 9.** Consolidado general de visitas realizadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025.

| TIPO DE VISITA | VISITAS DEL PERIODO |
|---|---|
| Ración Preparada en Sitio (RPS) | 42 |
| Ración Industrializada (RI) | 2 |
| Diagnósticos de Infraestructura | 45 |
| Visitas mediante Acta de reunión | 3 |
| Seguimiento a SPQRS | 17 |
| Estrategia de vida saludable | 0 |
| Sedes administrativas y/o Bodegas | 3 |
| **TOTAL VISITAS DEL PERIODO** | **112** |

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de las modalidades de atención modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI), las cuales se detallan en orden cronológico a partir de la *Tabla No. 10* hasta la *Tabla No. 11*, donde para el periodo se lograron obtener: 47 actas (44 de calificación y 3 de reunión).

| | CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DEL 06/03/2025 | CÓDIGO: CIDIS-2022-001 |
|---|---|---|
| edelmira sierra Asesorías & Consultorías | OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE" | VERSIÓN: 02 |
| | | FECHA: 07/03/2025 |
| INFORME DE AVANCE No. 2 | INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL | |

3709

**Tabla 10.** Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante periodo del 01 al 30 de abril de 2025- modalidad (RPS) y modalidad (RI)

| No | MUNICIPIO | INSTITUCIÓN | SEDE | FECHA DE VISITA | PAE[1] |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | TRINIDAD | IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD | SANTA MARTHA | 08/4/2025 | PS |
| 2 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | PRINCIPAL | 09/4/2025 | PS |
| 3 | TAURAMENA | IE SIGLO XXI | SIGLO XXI | 29/4/2025 | PS |

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

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

**Tabla 11.** Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo del 01 al 30 de abril de 2025- modalidad (RPS) y modalidad (RI)

| No | MUNICIPIO | INSTITUCIÓN | SEDE | FECHA DE VISITA | % A.T[2] | CONCEPTO A.T | % A.N[2] | CONCEPTO A.N | PAE[1] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | TRINIDAD | IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO | CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO | 1/4/2025 | 79,31% | Aceptable | - | - | PS |
| 2. | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | LA REDENCION | 1/4/2025 | 92,90% | Bueno | - | - | PS |
| 3. | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | CAMILO TORRES | 1/4/2025 | 82,60% | Aceptable | - | - | PS |
| 4. | TRINIDAD | IE RAFAEL GARCIA HERREROS | AFAEL GARCIA HERREROS | 1/4/2025 | 96,70% | Muy bueno | 100% | Muy bueno | PS |
| 5. | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | EL GUAFAL | 1/4/2025 | 93,3% | Bueno | - | - | PS |
| 6. | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | BRISAS DEL LLANO | 1/4/2025 | 89,70% | Bueno | - | - | PS |
| 7. | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | PALONEGRO | 1/4/2025 | 83,90% | Aceptable | 85,7% | Bueno | PS |
| 8. | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LA RIVERITA | 2/4/2025 | 85,71% | Bueno | - | - | PS |
| 9. | SABANALARGA | IE JORGE ELIECER GAITAN | PLANADAS | 2/4/2025 | 93,50% | Bueno | - | - | PS |
| 10. | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LA VENTUROSA | 2/4/2025 | 92,90% | Bueno | - | - | PS |
| 11. | SABANALARGA | IE JORGE ELIECER GAITAN | PALMICHAL | 2/4/2025 | 93,50% | Bueno | 85,7% | Bueno | PS |
| 12. | SABANALARGA | IE MANUEL ELKIN PATARROYO | MANUEL ELKIN PATARROYO | 2/4/2025 | 82,80% | Aceptable | - | - | PS |
| 13. | VILLANUEVA | IE SAN AGUSTIN | BUENOS AIRES | 3/4/2025 | 86,20% | Bueno | - | - | PS |
| 14. | VILLANUEVA | IE SAN AGUSTIN | DON RAFAEL | 3/4/2025 | 83,30% | Aceptable | - | - | PS |
| 15. | VILLANUEVA | IE SAN AGUSTIN | EL FICAL | 3/4/2025 | 90,30% | Bueno | 100% | Muy bueno | PS |
| 16. | VILLANUEVA | IE SAN AGUSTIN | ALFONSO LOPEZ | 3/4/2025 | 96,70% | Muy bueno | - | - | PS |
| 17. | MANI | IE GAVIOTAS | ONESIMO ADAN SOLER | 7/4/2025 | 92,00% | Bueno | 92,9% | Bueno | PS |
| 18. | MANI | IE GAVIOTAS | MACUCO | 7/4/2025 | 92,30% | Bueno | - | - | PS |
| 19. | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | ABLO ANTONIO BARRERA | 7/4/2025 | 92,60% | Bueno | - | - | PS |
| 20. | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | EL SINAI | 8/4/2025 | 81,50% | Aceptable | - | - | PS |
| 21. | TAURAMENA | IE SIGLO XXI | SIGLO XXI | 8/4/2025 | 100% | Muy bueno | - | - | PS |
| 22. | TRINIDAD | IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD | SANTA MARTHA | 8/4/2025 | 90,0% | Bueno | - | - | PS |
| 23. | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | BETEL | 8/4/2025 | 92,00% | Bueno | - | - | PS |



21

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 24. | TAURAMENA | IE CRIET | VIGIA TROMPILLOS | 9/4/2025 | 85,70% | Bueno | - | - | PS |
| 25. | TAURAMENA | IE CRIET | PIÑALITO | 9/4/2025 | 89,30% | Bueno | - | - | PS |
| 26. | TAURAMENA | IE CRIET | LA VORAGINE | 9/4/2025 | 86,20% | Bueno | - | - | PS |
| 27. | TAURAMENA | IE CRIET | CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET" | 9/4/2025 | 93,50% | Bueno | - | - | PS |
| 28. | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | LA ESPERANZA | 9/4/2025 | 96,80% | Muy bueno | 100% | Muy bueno | PS |
| 29. | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | EL TESORO DEL BUBUY | 9/4/2025 | 89,70% | Bueno | - | - | PS |
| 30. | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | LA ESMERALDA | 9/4/2025 | 80,80% | Aceptable | - | - | PS |
| 31. | PAZ DE ARIPORO | IE SAN JUAN DE LOS LLANOS | PABLO SEXTO - LA HERMOSA | 9/4/2025 | 88,00% | Bueno | - | - | PS |
| 32. | PAZ DE ARIPORO | IE SAN JUAN DE LOS LLANOS | MIRAFLORES | 9/4/2025 | 96,00% | Muy bueno | - | - | PS |
| 33. | HATO COROZAL | IE HORACIO PERDOMO | LAS ENRAMADAS | 10/4/2025 | 92,00% | Bueno | - | - | PS |
| 34. | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | CAZADERO | 10/4/2025 | 88,90% | Bueno | - | - | PS |
| 35. | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | ROJAS PINILLA | 10/4/2025 | 92,00% | Bueno | - | - | PS |
| 36. | OROCUE | IE EL ALGARROBO | MARIARA | 21/04/2025 | 92,30% | Bueno | - | - | PS |
| 37. | OROCUE | IE EL ALGARROBO | EL ALGARROBO | 21/04/2025 | 77,40% | Aceptable | - | - | PS |
| 38. | OROCUE | IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | CAMPOALEGRE | 24/04/2025 | 100% | Muy bueno | - | - | PS |
| 39. | AGUAZUL | IE JORGE ELIECER GAITAN | EL GUINEO | 28/4/2025 | 96,60% | Muy bueno | - | - | PS |
| 40. | AGUAZUL | IE JORGE ELIECER GAITAN | CAYAGUAS | 28/4/2025 | 73,10% | Aceptable | - | - | PS |
| 41. | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | EL GUAIMARO | 28/4/2025 | 96,70% | Muy bueno | - | - | PS |
| 42. | TAURAMENA | IE SIGLO XXI | LAS DELICIAS | 29/4/2025 | 100% | Muy bueno | - | - | PS |
| 43. | TAMARA | IE ARTURO SALAZAR MEJIA | ALTO GRANDE | 1/4/2025 | 100% | Muy bueno | - | - | RI |
| 44. | TAMARA | IE ARTURO SALAZAR MEJIA | LAGUNITAS | 2/4/2025 | 100% | Muy bueno | - | - | RI |

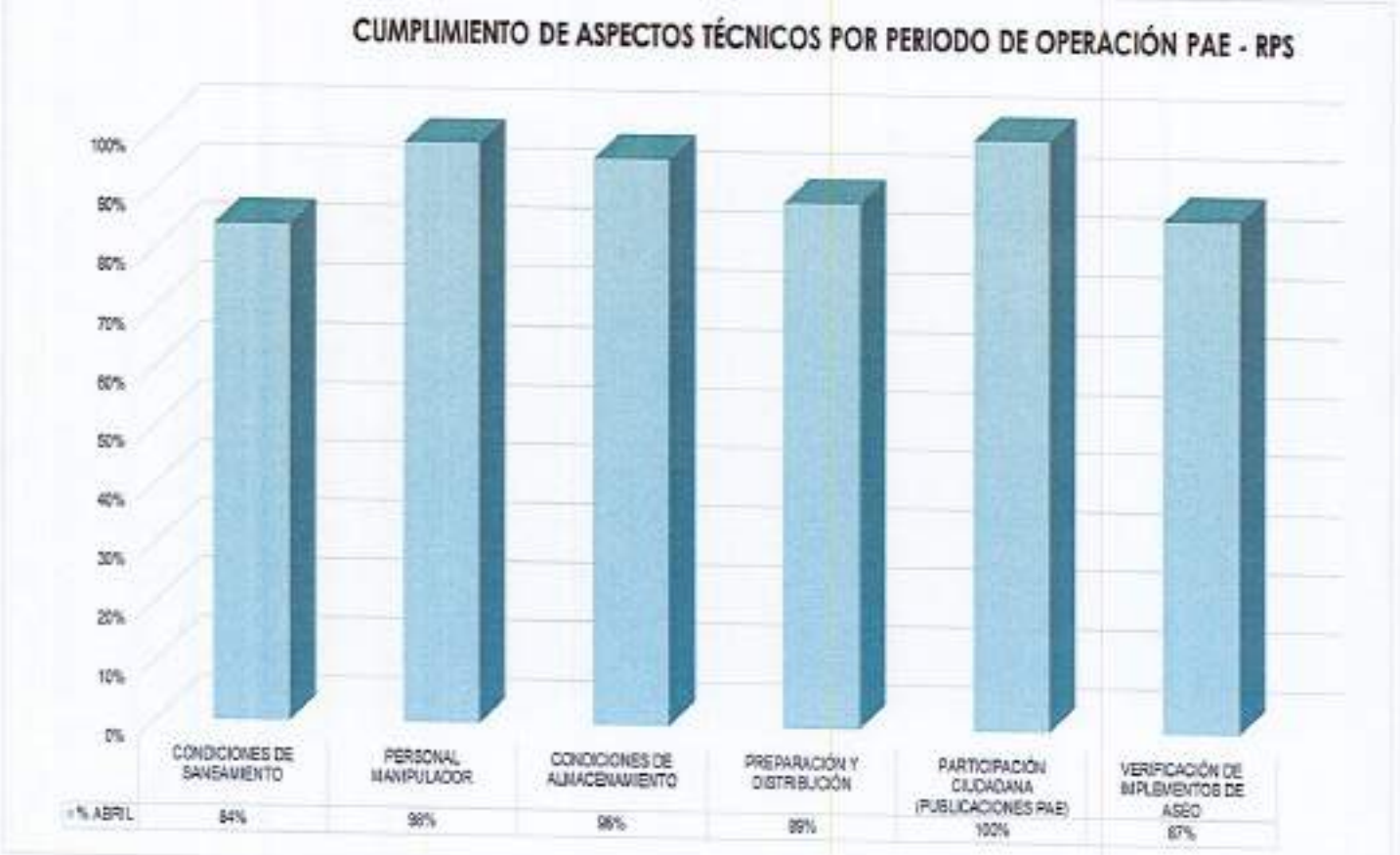
[1] (% A.T): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos técnicos evaluados mediante acta de verificación.
[2] (% A.N): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos Nutricionales evaluados mediante acta de requerimientos nutricionales.
[3] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron seis (6) verificaciones de gramaje, las cuales se realizaron por medio de la implementación del *"formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (% A.N).

## 7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS

Ahora bien, en lo referente al porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes cinco (5) ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo específico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo realizadas por la firma consultora. Por consiguiente, se presenta la evaluación de la operación comprendida del 01 al 30 de abril de 2025 del Programa de Alimentación Escolar – PAE ejecutado por la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S durante el tercer mes del Contrato de Prestación de servicio No. 0087 de 2025.

**Ilustración 1.** Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2025.




**Nota:** Se aclara que, en la verificación en campo se evaluaron condiciones en el marco del cumplimiento de la normatividad PAE (Resolución 00335 de 2021), las cuales se complementaron con el seguimiento efectuado en la bodega de almacenamiento donde fue desarrollado el acopio de la materia prima necesaria para la operación del programa y, donde adicionalmente, se evaluó la trazabilidad de los productos de acuerdo al plan de rutas establecido y a las características del transporte de alimentos. Por consiguiente, en la gráfica actual no se ilustra las condiciones de transporte debido a que este aspecto no fue monitoreado en campo. Así mismo, cabe citar que no se grafica los ítems que no están supeditados al cumplimiento de las actividades contractuales de la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, como son: condiciones de infraestructura de los comedores escolares, la existencia del acta de Inspección Vigilancia y Control - IVC e instrumentos de verificación como termómetros y balanzas, los cuales, son responsabilidad directa de la ETC – Gobernación de Casanare.

**Ilustración 2.** Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2025.

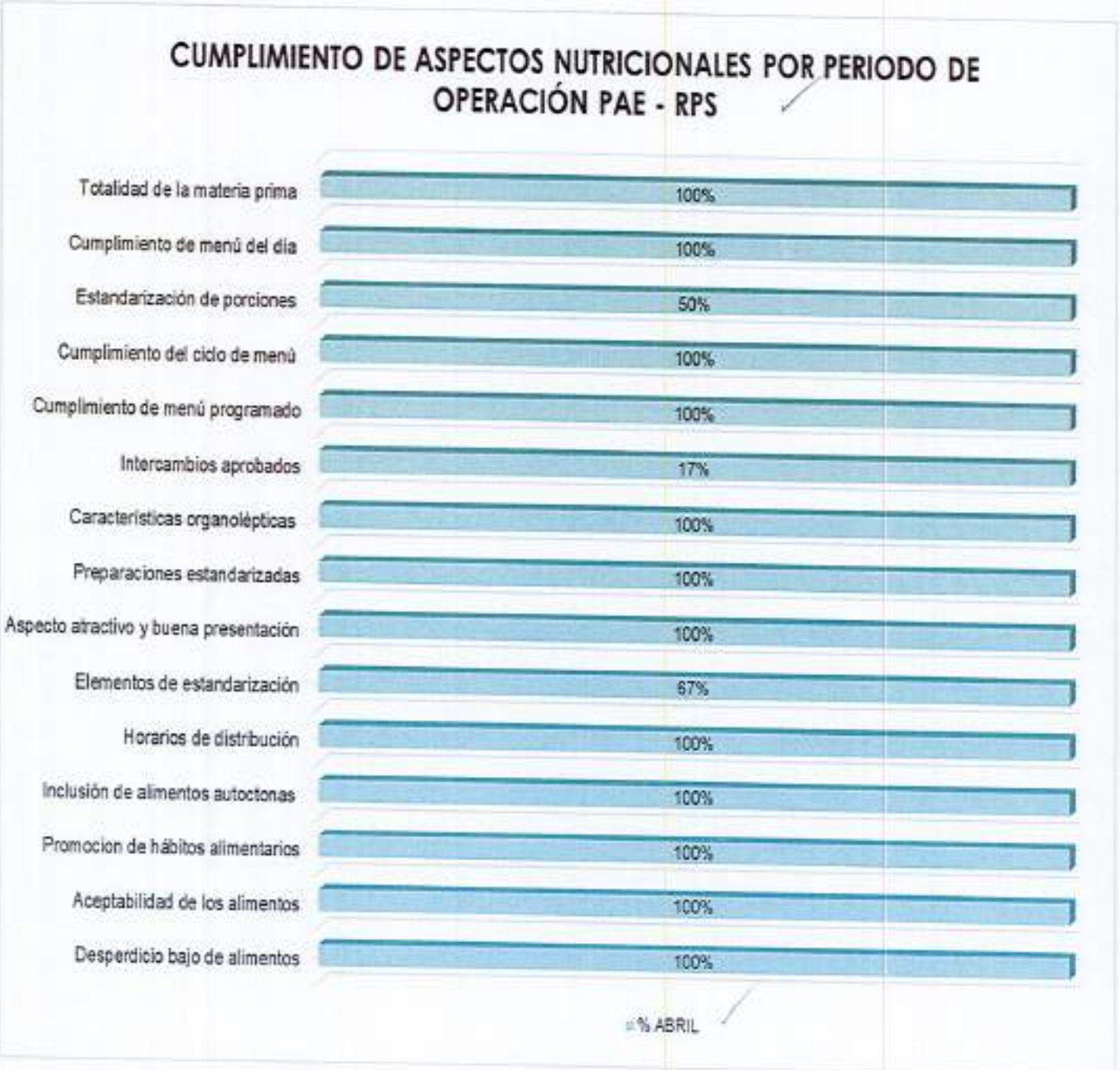


**Ilustración 3.** Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2025.

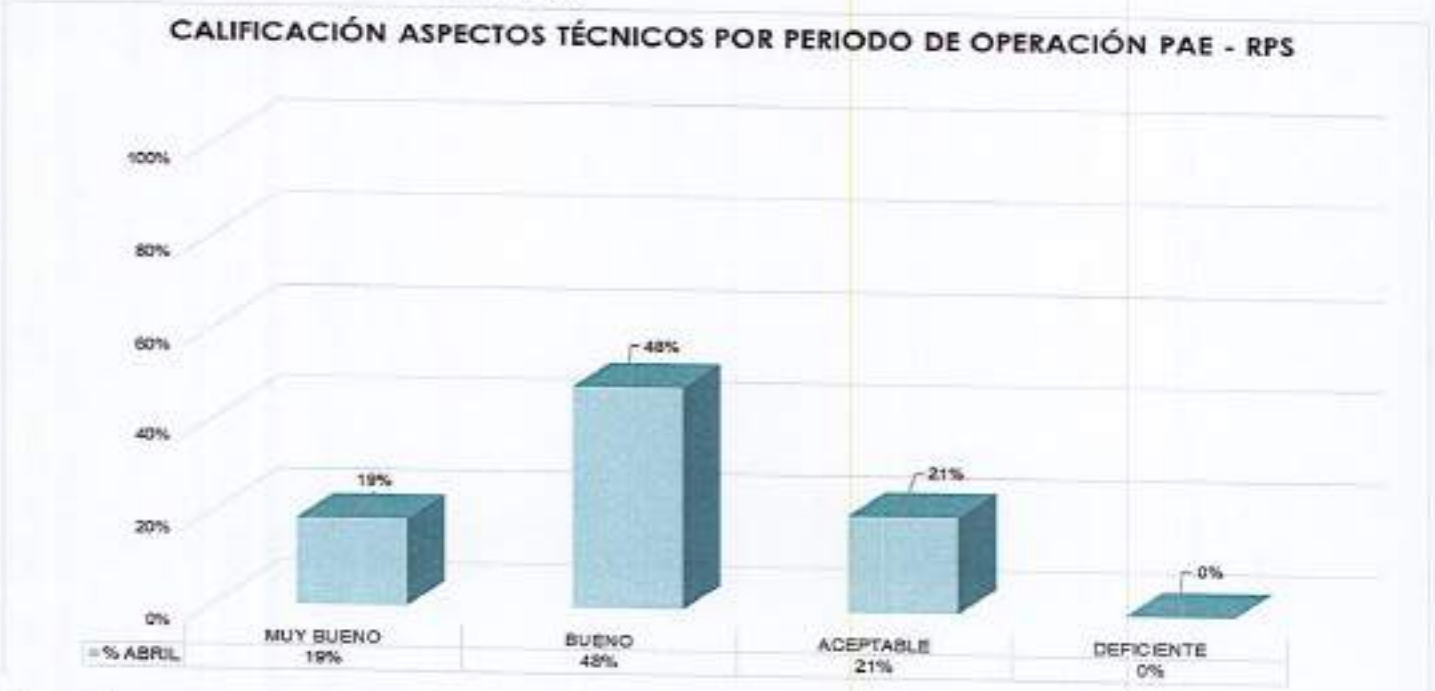



**Ilustración 4.** Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2025.

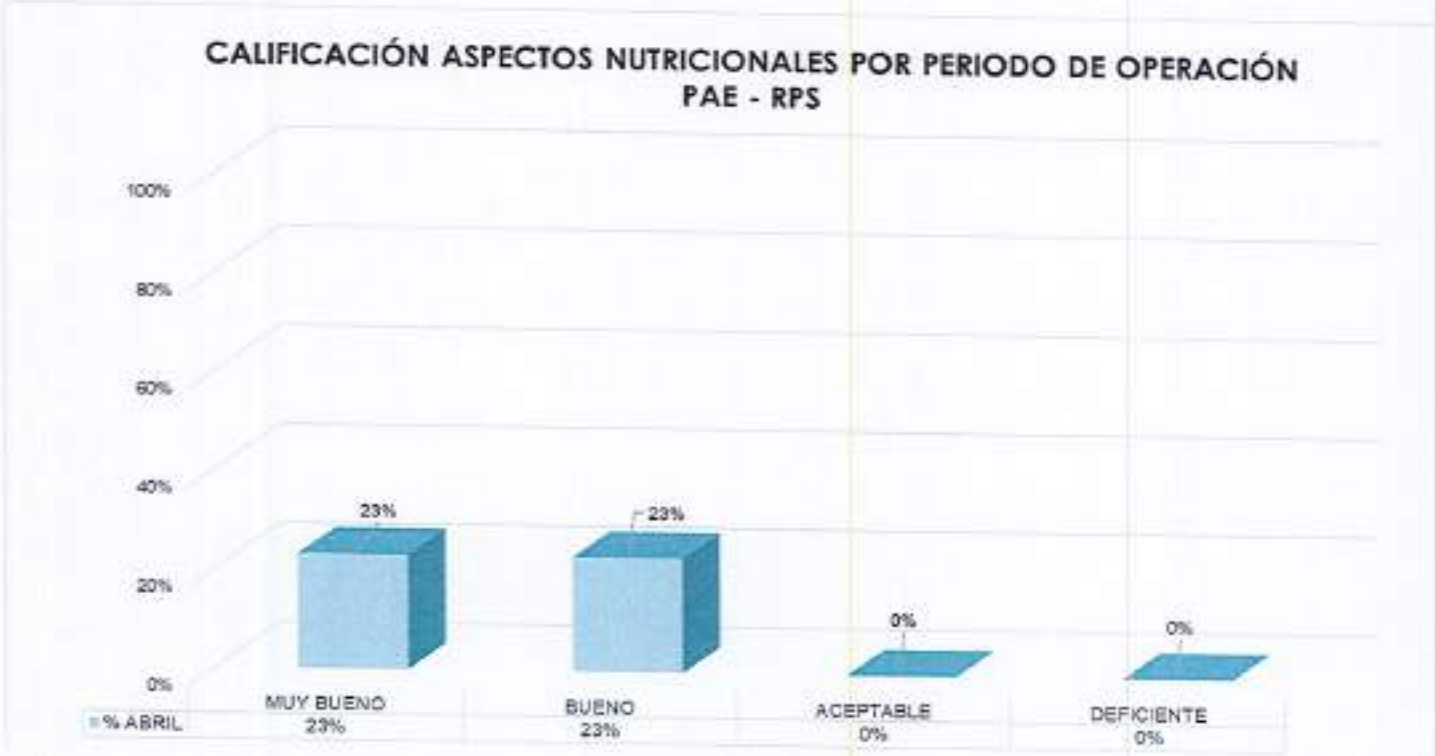
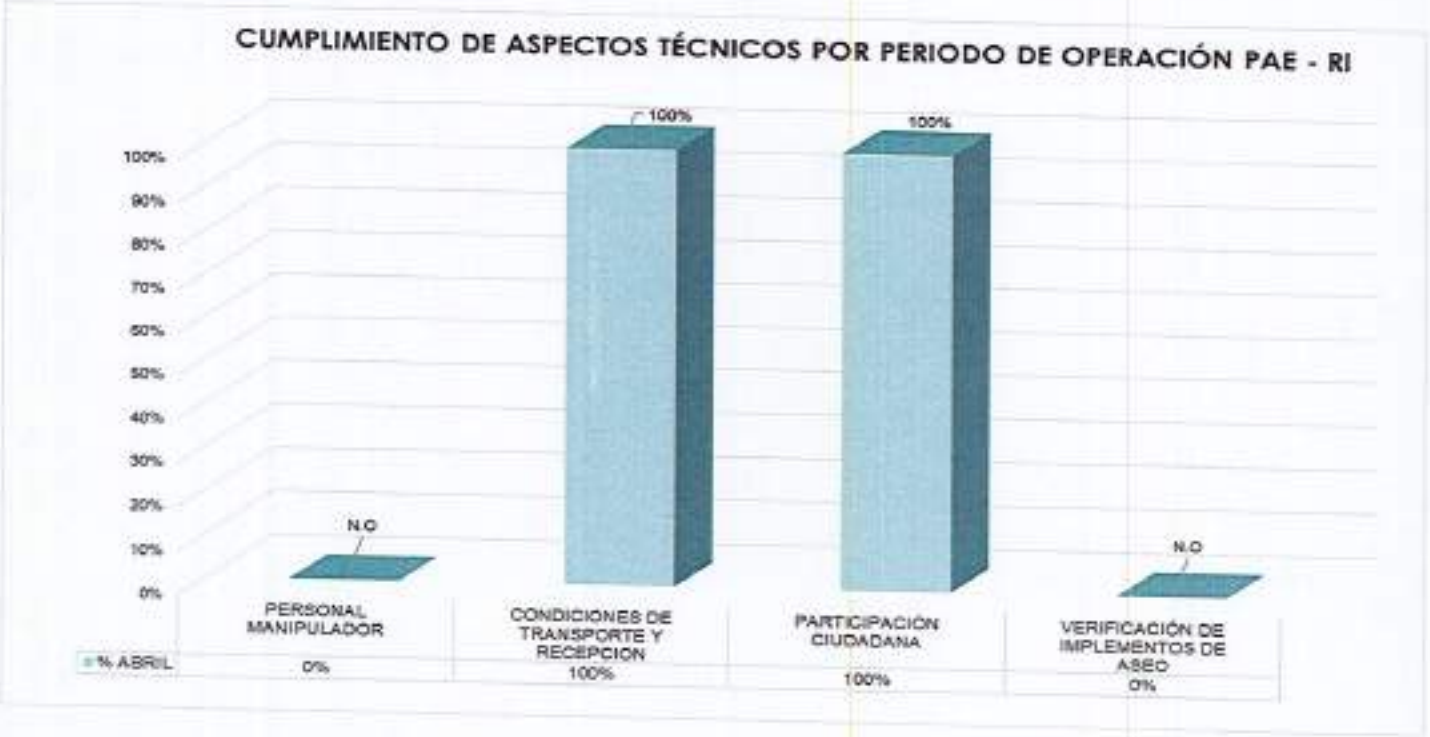


**Ilustración 5.** Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2025.




## 8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

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

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

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

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

A continuación, se realiza el análisis de cada aspecto técnico que se verificó en la operación del PAE modalidad Ración Preparada en Sitio – PS y, a su vez, la Ración Industrializada – RI (En caso de aplicar, según el criterio evaluado). Todo lo anterior, tuvo el objetivo de destacar las falencias; así como, las acciones positivas detectadas por el equipo interventor en las visitas de seguimiento, monitoreo y control realizadas a las unidades aplicativas del Departamento en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025.

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

**Tabla 12.** Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo de operación del 01 al 30 de abril de 2025.

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| **I. ASPECTOS TÉCNICOS** | |
| CONDICIONES DE SANEAMIENTO: | Marzo: 89% - Abril: 84% (Disminuyó)<br><br>Conforme a las obligaciones contractuales, el Operador PAE implementó un Plan de Saneamiento Básico - PSB en cada comedor escolar acorde con lo establecido en la *Resolución 2674 de 2013* del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual contó con la revisión y aprobación por parte del equipo de supervisión del PAE durante la fase preoperativa. Ésta documentación incluyó: Objetivos; Alcance; Definiciones; Generalidades; Marco Legal; Procedimientos, Registros y Responsables para los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de residuos sólidos y líquidos, Programa de Abastecimiento de agua potable.<br><br>Respecto a la implementación de estos soportes, la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S" registró para el mes de abril de 2025 un 84% de cumplimiento, clasificando este aspecto técnico en el rango "Bueno". El resultado anterior, demostró una disminución de cinco puntos porcentuales frente al mes de marzo de 2025 (89%), lo cual se interpreta en la necesidad de implementar mayor cantidad de estrategias de control para reforzar los conocimientos socializados por medio de las jornadas de capacitación continua, siendo una acción fundamental, el énfasis en el registro y la ejecución efectiva de las actividades de saneamiento básico del programa de alimentación escolar en ejecución. |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | En este sentido, las verificaciones realizadas por el equipo interventor durante el cuarto mes de operación, determinaron la incidencia de ciertas fallas en la implementación de los procedimientos de control referidos a nivel documental y a la existencia en campo de los soportes físicos necesarios para efectuar el registro de las actividades de los programas anexos al plan de saneamiento; así mismo, se evidenció ausencia o mal diligenciamiento de los formatos en algunas sedes, razón por la cual, surgieron requerimientos de acción de mejora. Particularmente y según los resultados, estas acciones se puntualizaron para: las operaciones de limpieza y desinfección de áreas, superficies, seguimiento a los registros semanales de control integrado de plagas; así como, la publicación de los protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.<br><br>Finalmente, cabe precisar que existieron dos aspectos inmersos en el plan de saneamiento en los cuales la interventoría se centró en validar el cumplimiento contractual establecido por medio de los estudios previos y la propuesta económica. Tales aspectos estuvieron relacionados con las actividades de "fumigación de comedores escolares y la limpieza de tanques de almacenamiento aéreos y/o subterráneos", componentes en las cuales se efectuó un seguimiento específico al cronograma de operaciones, en donde la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, estableció las fechas de ejecución correspondientes a cada municipio donde se desarrolla el PAE.<br><br>Por lo tanto, y dada su relevancia, los aspectos fundamentales del plan de saneamiento básico mencionados anteriormente, serán objeto de análisis pormenorizado, abordando cada uno de los resultados clave del periodo de análisis. |
| - Programa de limpieza y desinfección | -Con respecto al programa de limpieza y desinfección el cumplimiento general durante el cuarto periodo de operación, correspondió al 93,6% y demostró una disminución de 0.75% frente a marzo 2025 (94,4%). Cabe resaltar que, bajo el enfoque de este análisis se consideró para algunos casos la calificación de la *variable 5*, como NO APLICA (NA), puesto que, la mayoría de las sedes educativas presentó ausencia de sistemas de extracción que permitieran la evacuación de vapores procedentes de las áreas de preparación de alimentos. En cuanto a las variables evaluadas en este ítem, los *Numerales 1 y 2* presentaron las mayores no conformidades, principalmente, al no tener registros correctamente diligenciados; así como, al evidenciar deficiencias en los procesos de limpieza en las áreas de los comedores escolares. Como consecuencia de estos aspectos técnicos no favorables, se determinaron un total de siete (7) nulidades para las visitas realizadas durante el mes de abril, las cuales debieron surtir un plan de mejora por el operador. |
| - Control de plagas | -En relación al programa de control de plagas se registró un cumplimiento general de 73,20% durante el cuarto periodo de operación, constituyendo un descenso de 4,01 puntos porcentuales respecto a la calificación de marzo 2025. Las principales no conformidades para el mes de abril 2025, se presentaron en la evaluación de los *Numerales 7 y 9*, los cuales dieron como resultado veinticinco (25) y dos (2) observaciones nulas, que a su vez, estuvieron relacionados con: falencias en la implementación de actividades de control de plagas con enfoque preventivo dada la ausencia de barreras |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | físicas para zonas de ventilación o aberturas superiores e inferiores de las áreas; y finalmente, calificaciones nulas por la inexistencia de registros diarios de las actividades de control que efectúa el personal manipulador in situ.<br><br>Frente al *Numeral 8*, por el cual se evaluó el cumplimiento del cronograma de fumigación y la documentación de la empresa fumigadora (incluyendo fichas técnicas y certificado), se determinó un total de siete (7) observaciones negativas, debido a retrasos y/o cambios en la ejecución del "cronograma de fumigación". De manera general, los resultados permitieron establecer el registro de fumigación en 20 de las 42 sedes visitadas durante el mes.<br><br>A continuación, se detallan las sedes educativas en las cuales se comprobó a través de visita a campo, la ejecución de la actividad de fumigación por parte del operador PAE:<br>1/04/2025 MONTERREY IE TECNICO DIVERSIFICADO - GUAFAL<br>1/04/2025 MONTERREY IE NORMAL SUPERIOR - BRISA DEL LLANO<br>1/04/2025 MONTERREY IE NORMAL SUPERIOR - PALONEGRO<br>2/04/2025 SABANALARGA IE JORGE ELIECER GAITAN - PLANADAS<br>2/04/2025 SABANALARGA IE JORGE ELIECER GAITAN - PALMICHAL<br>3/04/2025 VILLANUEVA IE SAN AGUSTIN - BUENOS AIRES<br>3/04/2025 VILLANUEVA IE SAN AGUSTIN - EL FICAL<br>3/04/2025 VILLANUEVA IE SAN AGUSTIN - ALFONSO LOPEZ<br>8/04/2025 TAURAMENA IE SIGLO XXI - PRINCIPAL<br>8/04/2025 MONTERREY IE TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY - BETEL<br>9/04/2025 TAURAMENA IE CRIEET - VIGIA TROMPILLOS<br>9/04/2025 TAURAMENA IE CRIEET - PIÑALITO<br>9/04/2025 TAURAMENA IE CRIEET - LA VORAGINE<br>9/04/2025 TAURAMENA IE CRIEET - PRINCIPAL<br>9/04/2025 AGUAZUL IE LUIS MARIA JIMENEZ - LA ESPERANZA<br>9/04/2025 AGUAZUL IE LUIS MARIA JIMENEZ - EL TESORO DEL BUBUY<br>28/04/2025 AGUAZUL IE JORGE ELIECER GAITAN - EL GUINEO<br>28/04/2025 AGUAZUL IE JORGE ELIECER GAITAN - CAYAGUAS<br>28/04/2025 AGUAZUL IE LUIS MARIA JIMENEZ - EL GUAIMARO<br>29/04/2025 TAURAMENA IE SIGLO XXI - LAS DELICIAS<br><br>Cabe precisar que, los comedores escolares con fumigaciones programadas para fechas posteriores a la visita de seguimiento, monitoreo y control de la interventoría, recibieron una calificación general como NO OBSERVADO (N.O). Por consiguiente, se espera un avance significativo en las actividades de fumigación durante los siguientes periodos de operación del PAE. |
| - Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos | - Para el programa de residuos sólidos y líquidos el cumplimiento general del cuarto periodo de operación fue equivalente al 86,31%, fijando en esta instancia una diferencia de 4,32% en relación con el mes de marzo 2025 (90,63%). De acuerdo a los resultados de este componente técnico, se determinó como principal influencia negativa, el numeral *10* con una relación de veintidós (22) calificaciones nulas para al ítem que evaluaba *"la existencia, suficiencia, buen estado e identificación de recipientes de material sanitario* |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | *destinados para la recolección de residuos sólidos conforme a la norma sanitaria vigente*". Frente a la situación descrita anteriormente, se precisa mencionar que la eficiencia del programa de residuos sólidos tiene corresponsabilidad entre la ETC y el contratista, puesto que la dotación de los recipientes para la correcta disposición de los desechos debe hacerse por parte de entidad y, por el contrario, el manejo de los residuos es una actividad contractual del operador PAE.<br><br>Finalmente, como una segunda influencia negativa, se encontró la variable 12 con una (1) no conformidad en la I.E CRIET SEDE PRINCIPAL (TAURAMENA), al presentar una acumulación de residuos líquidos en zona externa del área de preparación ocasionado por la obstrucción en la tubería de desagüe. |
| - Abastecimiento de agua | -La implementación del programa de abastecimiento de agua logró un cumplimiento general del 74,36% durante el cuarto periodo de operación del PAE, representando una disminución de 20,88% en comparación al mes inmediatamente anterior (marzo: 95,24%). Para este análisis, las visitas realizadas por interventoría se enfocaron en evaluar la existencia, el estado físico y la limpieza de dos clases de tanque de almacenamiento de agua: el aéreo y/o subterráneo (*Numeral 15*), y el de nivel y/o de piso (*Numeral 16*).<br><br>La evaluación descrita anteriormente, tuvo diferentes criterios de verificación de acuerdo al tipo de suministro o a la actividad de lavado; involucrando para el caso del "tanque aéreo y/o subterráneo", el cumplimiento del cronograma establecido por el operador, mientras que, para el lavado del "tanque de nivel", se consideró la revisión de la acción semanal a cargo del personal manipulador contratado.<br><br>En este sentido, para el *Numeral 15* se determinó siete (7) no conformidades para el cumplimiento del cronograma definido para el lavado de "tanque aéreo y/o subterráneo", situación que generó la reprogramación de la actividad para periodos posteriores. Por su parte, el *Numeral 16* concerniente a la limpieza periódica del "tanque de nivel", determinó la inexistencia del soporte actualizado de lavado, en tres (3) unidades aplicativas.<br><br>A continuación, se detallan las once (11) sedes educativas en las cuales se comprobó a través de visita a campo, la ejecución de la actividad de lavado de tanque por parte del operador PAE:<br>3/04/2025 VILLANUEVA IE SAN AGUSTIN - BUENOS AIRES<br>3/04/2025 VILLANUEVA IE SAN AGUSTIN - EL FICAL<br>3/04/2025 VILLANUEVA IE SAN AGUSTIN - ALFONSO LOPEZ<br>8/04/2025 TAURAMENA IE SIGLO XXI - PRINCIPAL<br>8/04/2025 MONTERREY IE TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY - BETEL<br>9/04/2025 TAURAMENA IE CRIEET - VIGIA TROMPILLOS<br>9/04/2025 AGUAZUL IE LUIS MARIA JIMENEZ LA ESPERANZA<br>9/04/2025 AGUAZUL IE LUIS MARIA JIMENEZ - EL TESORO DEL BUBUY<br>28/04/2025 AGUAZUL IE JORGE ELIECER GAITAN - EL GUINEO<br>28/04/2025 AGUAZUL IE LUIS MARIA JIMENEZ - EL GUAIMARO<br>29/04/2025 TAURAMENA IE SIGLO XXI - LAS DELICIAS |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | Finalmente, se aclara que, para cada caso analizado en los comedores escolares y donde no se encontró la infraestructura de alguno de los tanques citados previamente, la calificación asignada fue "NO APLICA" (N.A.), dada la ausencia del elemento a evaluar. En consecuencia, de los 42 comedores escolares de las Instituciones Educativas inspeccionadas durante el mes de análisis, se encontró ausencia de siete (7) y veintiuno (21), tanques de abastecimiento de agua potable aéreos y de nivel, respectivamente. |
| PERSONAL MANIPULADOR | (Aplica para Modalidad PS y RI)<br>PS:<br>Marzo: 95% - Abril: 98% (Aumentó)<br>RI:<br>Marzo: NA - Abril: NA<br><br>La ejecución eficiente de Programa de Alimentación Escolar - PAE se logra mediante la interacción de diferentes actores, los cuales tienes diversas funciones y responsabilidades. No obstante, cuando se trata de la calidad, la seguridad, la presentación e inocuidad de una ración alimentaria, sin duda, se destaca la participación del personal manipulador, quien es el protagonista que permite la transformación de las materias primas en productos finales. Bajo el fundamento anterior, el operador PAE debe garantizar en el personal manipulador de alimentos, el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente *Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS*, en relación a la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y a los aspectos comprendidos en el *Capítulo III, Artículos 11, 12, 13 y 14*, así como, de los LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PAE dados a través de la Resolución 00335 de 2021.<br><br>En consecuencia, para el mes de abril 2025 se resalta que la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S" logró un avance positivo debido al incremento de 3 puntos porcentuales en el cumplimiento de las condiciones del "personal manipulador", obteniendo una equivalencia de 98% y clasificándose dentro del rango "Muy Bueno". Las observaciones no favorables se presentaron en dos (2) Instituciones Educativas (IE TECNICO FRANCISCO LUCEA SEDE LA VENTUROSA DE SAN LUIS DE PALENQUE e IE EL ALGARROBO PRINCIPAL DE OROCUE), y estuvieron relacionadas con: el *ítem 17* dado que no se evidenció la existencia de soportes técnicos de forma física, concernientes a los certificados de exámenes de aptitud médica. Así mismo, como segundo factor para implementar acciones de mejora, se halló el *ítem 20* que evaluaba los soportes de capacitación y/o jornadas en formación en educación sanitaria, al no contar con el soporte físico que demostrara la asistencia a capacitación del mes de enero 2025.<br><br>Frente a los documentos anteriormente mencionados, cabe anotar que, aunque fueron adjuntos al informe de acta parcial No. 1, hacen parte de los requerimientos técnicos que deben ser dispuestos por el operador en cada una de las unidades aplicativas donde se lleve a cabo la prestación del servicio. En este sentido, era necesario transferir los mismos, a todos los restaurantes escolares para dar cumplimiento al numeral. |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Marzo: 98% - Abril: 96% (Disminuyó)<br><br>La evaluación de este ítem en torno al desarrollo del PAE dado por la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S", mostró para el cuarto mes de operación un cumplimiento que se categorizó en el rango "Muy Bueno", siendo equivalente a 96%. Sobre este comportamiento, resulta importante destacar la favorabilidad en el *ítem 24* relacionada con el cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección social, puesto que el rotulo y estado de los alimentos y víveres evaluados, se encontró dentro de los criterios específicos reglamentarios, y a su vez, bajo condiciones óptimas de calidad.<br><br>No obstante, se establecieron acciones a mejorar relacionadas con hallazgos identificados para los *numerales 22, 23* y *27*. Para el primer ítem, se encontraron tres (3) no conformidades en las unidades aplicativas IE NORMAL SUPERIOR SEDE BRISAS DEL LLANO (MONTERREY), IE EL ALGARROBO PRINCIPAL (OROCUE) e IE JORGE ELIECER GAITAN SEDE CAYAGUAS (AGUAZUL), en las cuales se establecieron novedades por la ausencia de un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento de las materias primas, la insuficiencia de espacio para el almacenamiento en refrigeración, y finalmente, la presencia de estructuras oxidadas en estanterías de acopio de alimentos. Así mismo, se determinó para el *Numeral 23* un total de tres (3) nulidades para los comedores escolares de las sedes: IE NORMAL SUPERIOR SEDE BRISAS DEL LLANO (MONTERREY), IE EL ALGARROBO PRINCIPAL y SEDE MARIARA (OROCUE), donde se hallaron requerimientos frente a la ausencia de equipos de refrigeración para permitir la conservación de productos fruver y se estipularon solicitudes para reposición de materia prima en mal estado, que debieron surtir planes de mejora inmediatos. Por último, el *Numeral 27* presentó hallazgos para definir un área especifica e identificada para ubicar la materia prima no conforme, estableciendo en esta instancia, la influencia negativa de tres (3) calificaciones nulas para el Numeral 27 en las siguientes instituciones educativas: IE NORMAL SUPERIOR SEDE PALONEGRO (MONTERREY) e IE LUIS MARIA JIMENEZSEDE EL TESORO DEL BUBUY (AGUAZUL).<br><br>Cabe citar que la evaluación del *Numeral 25* que valida el cumplimiento de los registros de temperatura para el almacenamiento de alimentos, se califica como No Observado (N.O) teniendo en cuenta que no existen equipos de control en las unidades aplicativas; entre tanto, la actividad de sostenimiento de los rangos de temperatura que no obtuvo no conformidades y que se verifica por medio del *numeral 21* se complementa con la actividad de mantenimiento preventivo y/o correctivo, el cual, se analiza de manera individual a través del actual informe. A su vez, este último ítem se correlaciona directamente con la disponibilidad de servicio de energía continuo, situación que no fue ideal en algunas sedes del departamento de Casanare y que requiere de acciones especiales que propendan a garantizar la conservación de los alimentos y/o materias primas del PAE. |
| PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN | Marzo: 87% - Abril: 89% (Aumentó)<br><br>Este aspecto está enfocado en evaluar las actividades de preparación, ensamble y distribución que determinan el cumplimiento de las condiciones sanitarias y la disminución de los riesgos inherentes a la producción de las raciones alimentarias fabricadas en los |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|

restaurantes escolares inmersos en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 0087 de 2025. Asi bien, la evaluación de este aspecto técnico en torno al desarrollo del programa durante el cuarto mes de operación, mostró un aumento de 2 puntos porcentuales en el cumplimiento, alcanzando una valoración "Buena" con un 89%.

Entre tanto, el análisis general determinó que el principal factor que influyó en la calificación de este aspecto técnico, se vinculó a los hallazgos y las no conformidades presentadas en el *Numeral 33* del acta aplicada por interventoria. Bajo el contexto anterior, se requirieron diecinueve (19) solicitudes de actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo en los equipos mínimos dispuestos en los comedores escolares para la operación PAE como son: dispositivos de conservación (neveras, congeladores, nevecones), estufas (industriales y/o domesticas), licuadoras (industriales y/o domesticas), y finalmente, ollas a presión (de primera y segunda generación).

A continuación, se detallan las diecinueve (19) sedes educativas en las cuales se presentaron solicitudes de mantenimiento de equipos a través de las visitas a campo:

| | | |
|---|---|---|
| 1/04/2025 | TRINIDAD | IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO - PRINCIPAL |
| 1/04/2025 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO - CAMILO TORRES RESTREPO |
| 1/04/2025 | MONTERREY | IE NORMAL SUPERIOR - PALONEGRO |
| 2/04/2025 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA - LA RIVERITA |
| 2/04/2025 | SABANALARGA | IE JORGE ELIECER GAITAN - PALMICHAL |
| 3/04/2025 | VILLANUEVA | IE SAN AGUSTIN - BUENOS AIRES |
| 7/04/2025 | MANI | IE GAVIOTAS MACUCO |
| 7/04/2025 | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON - PABLO ANTONIO BARRERA |
| 8/04/2025 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR - EL SINAI |
| 8/04/2025 | TRINIDAD | IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD - SANTA MARTHA |
| 9/04/2025 | TAURAMENA | IE CRIEET - VIGIA TROMPILLOS |
| 9/04/2025 | TAURAMENA | IE CRIEET - LA VORAGINE |
| 9/04/2025 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ - LA ESMERALDA |
| 9/04/2025 | PAZ DE ARIPORO | IE SAN JUAN DE LOS LLANOS - PABLO SEXTO - LA HERMOSA |
| 9/04/2025 | PAZ DE ARIPORO | IE SAN JUAN DE LOS LLANOS - MIRAFLORES |
| 10/04/2025 | HATO COROZAL | IE HORACIO PERDOMO - LAS ENRAMADAS |
| 10/04/2025 | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO - CAZADERO |
| 21/04/2025 | OROCUE | IE EL ALGARROBO - MARIARA |
| 28/04/2025 | AGUAZUL | IE JORGE ELIECER GAITAN - CAYAGUAS |

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

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | Finalmente, tal como se menciona en el *Numeral 3.1* del presente informe de análisis, los ítems relacionados con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura, solo fueron evaluados en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura, por consiguiente, el *ítem 34* obtuvo calificaciones de N.O (No observado) en su totalidad. No obstante, es preciso citar que la interventoría efectuó monitoreo de temperatura como actividad de seguimiento en campo. |
| PARTICIPACIÓN CIUDADANA (PUBLICACIONES) | (Aplica para Modalidad PS y RI)<br>PS: Marzo: 100% - Abril: 100% (Constante)<br>RI: Marzo: 100% - Abril: 100% (Constante)<br><br>El análisis específico de este aspecto técnico, permite evidenciar las acciones enfocadas al cumplimiento relacionado con la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución realizada por la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S" para las unidades aplicativas priorizadas en la modalidad ración Preparada en sitio - PS (*Numerales 35 y 36) y modalidad Ración Industrializada - RI (Numerales 19 y 20)*. En este sentido, resulta preciso mencionar que frente al mecanismo de Participación Ciudadana, se continuó presentando un resultado categorizado en los rangos de calificación "Muy Bueno" durante el mes de abril de 2025 para las dos modalidades de atención, destacando la obtención de un cumplimiento de 100%. |
| VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO | (Aplica para Modalidad PS y RI)<br>PS: Marzo: 85% - Abril: 87% (Aumentó)<br>RI: Marzo: N.O - Abril: N.O%<br><br>El cumplimiento de este aspecto técnico, estuvo relacionado con la entrega de insumos e implementos de aseo conforme a las condiciones contractuales y a la frecuencia establecida en el *Formato de control (Check List)* para la modalidad ración preparada en sitio (*ítem 37*) y la modalidad ración industrializada (*ítem 21*). Así bien, el resultado para el periodo de análisis reflejó un porcentaje de cumplimiento del 87% para la modalidad Ración preparada en sitio, el cual se categorizó dentro de un concepto "Bueno". El comportamiento anterior, representó un incremento de 2 puntos porcentuales frente al mes de abril 2025, debido a cinco (5) falencias concernientes a la entrega incompleta de los insumos de limpieza y desinfección durante el cuarto periodo de operación. Entre tanto, para la modalidad Ración Industrializada no fue obtenida una calificación, estableciéndose para este periodo como NO OBSERVADO (N.O).<br><br>A continuación, se detallan las cinco (5) sedes educativas en las cuales se evidenciaron no conformidades en la entrega de insumos de limpieza y desinfección a través de visitas a campo:<br>3/04/2025 VILLANUEVA IE SAN AGUSTIN - BUENOS AIRES<br>8/04/2025 TRINIDAD IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD - SANTA MARTHA<br>8/04/2025 MONTERREY IE TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY - BETEL<br>9/04/2025 TAURAMENA IE CRIEET - VIGIA TROMPILLOS<br>9/04/2025 TAURAMENA IE CRIEET - PIÑALITO |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | Cabe mencionar, que al determinarse faltantes y/o reportes incompletos, el operador "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S" tuvo que surtir un plan de mejora y/o reposición respectiva; así como, afrontar la aplicación de los descuentos aprobados en los casos particulares en donde no se presentaron planes de mejora que reflejaran la superación total de la(s) falencia(s). Se precisa recapitular que los descuentos a aplicar fueron avalados por medio del ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 y se vieron reflejados en los informes de acta parcial; así como, en el balance económico del contrato a vigilar. |
| **II. ASPECTOS NUTRICIONALES** | |
| REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (RPS) | La evaluación de este aspecto, representa uno de los más importantes parámetros de control en la ejecución de la operación del PAE y su valoración tiene como antecedente, el análisis de los porcentajes obtenidos durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2025. En este contexto, se logró alcanzar un cumplimiento promedio del 94%, el cual se discriminó dentro de un concepto "Bueno" para la operación del cuarto mes de operación PAE.<br><br>Para establecer el presente análisis, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" (*Ver Tabla No. 5*), lo cual permitió validar y/o evaluar quince (15) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de los documentos técnicos nutricionales, características de las preparaciones alimentarias y prácticas de hábitos saludables con base en los lineamientos técnicos del PAE y lo estipulado en las obligaciones contractuales.<br><br>Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de los requerimientos nutricionales, se determinaron promedios de calificación favorables de 100% en 12 ítems enfocados en: la verificación de Cantidad de la materia prima (por no presentarse faltantes durante la visita de SMC), Cumplimiento de menú del día; Cumplimiento del ciclo de menú; Cumplimiento de menú programado; Características organolépticas; Preparaciones estandarizadas; Aspecto atractivo y buena presentación; Horarios de distribución; Inclusión de alimentos autóctonos; Promoción de hábitos alimentarios; Aceptabilidad de los alimentos; Desperdicio bajo de alimentos. Por el contrario, en los siguientes 3 ítems, se obtuvo mayor influencia negativa consiguiendo rangos de calificación comprendidos entre 67-20% para la Estandarización de porciones (por falencias en el gramaje servido); Intercambios aprobados (Por realizarse sin aprobación intercambios no autorizados), y finalmente, por los Elementos de estandarización (Por presentarse ausencia de estos instrumentos en los comedores escolares). |

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

Respecto a la verificación técnica adicional se precisa aclara que evaluación de los ítems 38 al 41 no se correlacionan con el porcentaje de cumplimiento. En este sentido, se menciona que las visitas de seguimiento a las sedes educativas, fueron enfocadas a las operaciones de almacenamiento, alistamiento, saneamiento básico, preparación y distribución de las raciones alimentarias, por consiguiente, las CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA no son permanente monitoreadas en campo, puesto que la verificación de despacho y transporte se realiza a través del seguimiento técnico a la bodega de almacenamiento principal donde adicionalmente, se efectúa la trazabilidad de materia prima de acuerdo al plan de rutas establecido. La información referente a este ítem, se complementa con los Informes de Bodega realizados en los periodos de análisis y los formatos anexos de la verificación de los despachos de materia prima.

Adicionalmente, frente a la verificación que evalúa la existencia en campo de la copia del acta de inspección realizada por la ETS (Secretaria de salud de Casanare) y la presencia de instrumentos de medición para el control de las etapas de producción, se expone que estas variables estuvieron sujetas a transiciones de cumplimiento dependiendo de cada situación encontrada. En lo que concierne a los resultados, se pudo determinar que, de las 42 Instituciones Educativas visitadas en la modalidad ración preparada en sitio -RPS durante el periodo de análisis, no se contó con ninguna copia en físico del acta de inspección realizada por la Secretaría de Salud de Casanare -SSC. Entre tanto, se espera que, para un mejoramiento del programa, la ETC como ordenador de gasto, tenga presente realizar la formulación de proyectos de inversión para dotar a las sedes educativas de instrumentos de control y menaje para las etapas de producción de las raciones alimentarias.

## 8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 0335 de 2021, para el periodo del 01 al 30 de abril de 2025, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

| PROCESO | SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR | PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO | FECHA | INDICADOR TRAZADOR |
|---|---|---|---|---|
| ETAPA OPERATIVA | **Condiciones de operación en sitio:**<br>• Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones).<br>• Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua.<br>• Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución.<br>• Aseguramiento y control de la calidad. | Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado). | 01 al 30 de abril de 2025. | PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 89,8% |
| | **Control de características organolépticas y temperaturas:**<br>• Temperatura ambiente y tiempo de preparación.<br>• Tiempo y Temperatura de cocción.<br>• Descongelación incorrecta del | Formato de Verificación de temperatura y características organolépticas de alimentos preparados y distribuidos – Ración Preparada en Sitio –.<br><br>Formato de requerimientos | | PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS= 94% |

| PROCESO | SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR | PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO | FECHA | INDICADOR TRAZADOR |
|---|---|---|---|---|
| | producto.<br>• Contaminación biológica del producto.<br>• Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura.<br>• Temperatura inicial de distribución.<br>• Temperatura final de distribución. | alimentarios y nutricionales RPS. | | |
| | **Aporte Alimentario y Nutricional**<br>• Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible aporte de proteína)<br>• Cumplimiento de ciclo de minutas.<br>• Intercambios de alimentos.<br>• Tamaño de porciones por grado.<br>• Inclusión de alimentos y preparaciones propios. | | | |

Para la operación del PAE en la modalidad ración Preparada en Sitio- PS comprendida del 01 al 30 de abril de 2025, se determinó como resultado de los indicadores trazadores de "Condiciones de operación en sitio= 89,8%" y "Requerimientos alimentarios y nutricionales= 94%", cumplimientos dentro del rango de calificación "Bueno".

## 9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

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

2. Se verificó la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho, beneficiarios del PAE; encontrando que estos mecanismos, son el pilar principal para el óptimo desarrollo de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. 0087 de 2025. Así bien, según las verificaciones del ítem del plan de saneamiento para la operación comprendida del 01 al 30 de abril de 2025, se logró un cumplimiento de 84% categorizado dentro del rango de calificación "Bueno", done se estimaron calificaciones nulas predominantes, relacionadas de manera general, con el mal diligenciamiento de los registros documentales de los programas de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo de residuos sólidos y control integrado de plagas. Los criterios mencionados anteriormente,

fueron situaciones reversibles, que se integran en el cumplimiento de las *"Condiciones de Saneamiento"* y que se analizan como oportunidades de mejora para los periodos posteriores.

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

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

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

6. Aun cuando no haya existido confirmación por parte de las autoridades sanitaria sobre la existencia de un brote de ETA, se precisa la importancia de dar alcance al *"Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos con Programa de Alimentación Escolar (PAE)"*, así como, los protocolos para la vigilancia en salud pública. En términos generales, el resultado promedio de los seis (6) aspectos evaluados en campo por parte de interventoría, reflejaron para la operación correspondiente al mes de abril 2025, un porcentaje de cumplimiento del 92%, el cual fue equivalente a la evaluación del mes de marzo 2025 y se traduce directamente en la evidencia tangible de la reducción del riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). De esta manera, la ejecución del PAE por parte del operador "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S", refleja ser una alternativa para proveer una alimentación escolar segura, nutritiva y de calidad, que evite posibles brotes que afecten la salud de la población estudiantil, y al mismo tiempo, mejore la permanencia en el sistema educativo e incremento el rendimiento académico.

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

# ANEXO 32

## Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico periodo del 1 al 30 de abril 2025

3727

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 07 de abril de 2025
OFICIO INTER-PAE-DUFLO-032-2025

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

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

Respetado Doctor,

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

| No | FECHAS | MUNICIPIO | INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SEDE | PORCENTAJE | CONCEPTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | 1/4/2025 | TRINIDAD | IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO | CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO | 79,31% | Aceptable |
| 2. | 1/4/2025 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | LA REDENCION | 92,90% | Bueno |
| 3. | 1/4/2025 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | CAMILO TORRES | 82,60% | Aceptable |
| 4. | 1/4/2025 | TRINIDAD | IE RAFAEL GARCIA HERREROS | RAFAEL GARCIA HERREROS | 96,70% | Muy bueno |
| 5. | 1/4/2025 | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | EL GUAFAL | 93,3% | Bueno |
| 6. | 1/4/2025 | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | BRISAS DEL LLANO | 84% | Aceptable |
| 7. | 1/4/2025 | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | PALONEGRO | 83,90% | Aceptable |
| 8. | 1/4/2025 | TAMARA | IE ARTURO SALAZAR MEJIA | ALTO GRANDE | 100,00% | Muy bueno |
| 9. | 2/4/2025 | TAMARA | IE ARTURO SALAZAR MEJIA | LAGUNITAS | 100,00% | Muy bueno |
| 10. | 2/4/2025 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LA RIVERITA | 85,71% | Bueno |
| 11. | 2/4/2025 | SABANALARGA | IE JORGE ELIECER GAITAN | PLANADAS | 93,50% | Bueno |
| 12. | 2/4/2025 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LA VENTUROSA | 92,90% | Bueno |
| 13. | 2/4/2025 | SABANALARGA | IE JORGE ELIECER GAITAN | PALMICHAL | 93,50% | Bueno |
| 14. | 2/4/2025 | SABANALARGA | IE MANUEL ELKIN PATARROYO | MANUEL ELKIN PATARROYO | 82,80% | Aceptable |
| 15. | 3/4/2025 | VILLANUEVA | IE SAN AGUSTIN | BUENOS AIRES | 86,20% | Bueno |
| 16. | 3/4/2025 | VILLANUEVA | IE SAN AGUSTIN | DON RAFAEL | 83,30% | Aceptable |
| 17. | 3/4/2025 | VILLANUEVA | IE SAN AGUSTIN | EL FICAL | 90,30% | Bueno |
| 18. | 3/4/2025 | VILLANUEVA | IE SAN AGUSTIN | ALFONSO LOPEZ | 96,7% | Muy bueno |



40

3728

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en (59) Folios.

Sin otro particular,

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



11

3729

Educación

| UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|
| FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACIÓN DE CASANARE | | | | Municipio: | TRINIDAD | |
| Fecha de la visita: | 01 / 04 / 2025 | Hora inicio: | 8:30 a.m. | | Institución educativa: | CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 9:30 a.m. | | Sede educativa: | CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087 / 2025 | Tipo de Complemento: | | | Residencias escolares | Almuerzos: ✓ | No de servicios: 281 |

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

| | Plan de saneamiento<br>Programa de Limpieza y Desinfección | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | Se observa acumulación de polvo en alacenas |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | Se observa equipo (rayado) con acumulación de polvo |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 0 | Presencia de vectores (murciélagos) en puerta de ingreso al área de consumo |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Ausencia de protección entre techo-pared en área de preparación y consumo |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | 0 | Programación Fumigación Jun-25, sin embargo se requiere de control de plagas correctivo |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 11 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 12 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 13 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NO | Sujeto a programación el lavado de tanque para el mes de junio/25. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 01/04/2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |



42

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

3731

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 79,31 % | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | menu N 7 Semana 2 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita tecnica a la institución Educativa Campestre Brisas del Pauto sede Brisas del Pauto con el Fin de verificar las condiciones Higienico sanitaria y prestación de servicio del Restaurante escolar.

Se evidencia materia prima en buenas condiciones de calidad para las preparaciones de la semana.

Personal manipulador con sudotacion completa de acuerdo a la normatividad

Se observa alistamiento de la materia prima correspondiente al menu N 7 de la semana 2 dando cumplimiento a la minuta patron

- Se requiere subsanar los items que presentaron hallazgos

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Naydu M. Bustos R. | Nombre: - María Paula Fonseca |
| Documento: 1.118.544.617 | Documento: - 1007.863.777. |
| Cargo: profesional de Apoyo | Cargo: - Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

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-06 11-05-23 Ver. 3

## CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

### INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

**INFORMACIÓN GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | TRINIDAD | URBANO<br>RURAL X | |
| SEDE | CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO | FECHA DE VISITA | | 01-04-25 | HORA INICIO: | 8:30AM | |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:30 AM | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



**FOTOGRAFÍA No. 1** CONTROL DE PLAGAS

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

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

**Observaciones:** Ausencia de protección entre techo y pared en el área de preparación



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

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

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

**Observaciones:**



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

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 4** ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

| CUMPLE | | NO OBSERVADO | X |
|---|---|---|---|

**Observaciones:** Sujeto a programación lavado de tanque para el mes de junio- 25



| FOTOGRAFIA No. 5 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFIA No. 6 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFIA No. 7 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFIA No. 8 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

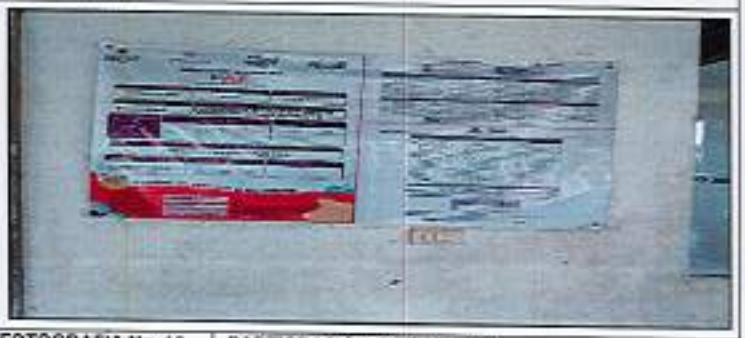
**Observaciones:**




| FOTOGRAFIA No. 9 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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



| FOTOGRAFIA No. 10 | PARTICPACION CIUDADANA |
|---|---|

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

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

3734

Educación

| UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSION: 03 |
|---|---|
| FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FO-AT-URPS 01 |
| | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | NUNCHIA | | |
| Fecha de la visita: | 01 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 10:35am | Institución educativa: | ANTONIO NARIÑO | | |
| Operador: | Duplo S.A.S | | | Hora terminación: | 11:40am | Sede educativa: | LA RETENCION | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0063/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 10 SIMAT 12 SERVIDOS |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N/A | No cuenta con sistema de extraccion. |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Se evidencia que las puertas del comedor escolar no cuentan con barrera en su parte inferior. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | Segun cronograma del operador: Mayo y Junio del 2025. |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| p | | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | El comedor escolar solo cuenta con 2 canecas para la recolección de residuos y una de estas no tiene tapa. |
| 11 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 12 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 13 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N/A | No cuenta con trampa de grasa. |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N/A | No cuenta con tanque aereo. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 23/03/2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 01 | |
|---|---|---|---|
| | 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

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

**INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas**

Porcentaje de Cumplimiento: 92.9 %

| 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 incumplimiento.

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo s/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 2 Menu 7 |

Observaciones generales de la visita

En verificación se evidencio:
- Preparación de los alimentos correspondientes al menú no 7.
- Se evidencian materias primas en cantidad y calidad de los menús 7 al 10.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nidia Vargas | Nombre: Nancy Stella Peña |
| Documento: 1.053.594.954 | Documento: 1118533997 |
| Cargo: Prof. Apoyo Inter | Cargo: manipuladora alimentos |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

PO-AT-IF-08 11-05-22 Vol. 3

**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025**

## INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO NARIÑO | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | NUNCHIA | URBANO | |
| SEDE | LA REDENCIÓN | FECHA DE VISITA | | 01/04/2025 | HORA INICIO: | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:36 AM | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACION DE SERVICIO | 11:40 AM | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | X |



**FOTOGRAFIA No. 1** | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFIA No. 2** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

**Observaciones:** Se evidencia que las puertas del comedor escolar no cuentan con barrera en su parte inferior.



**FOTOGRAFÍA No. 3** | **CONTROL DE PLAGAS**

**Item No 9:** El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

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

**Observaciones:**



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

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

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

**Observaciones:** el comedor escolar solo cuenta con 2 canecas para la recolección de residuos y una de estas no tiene tapa.



| FOTOGRAFIA No. 5 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**

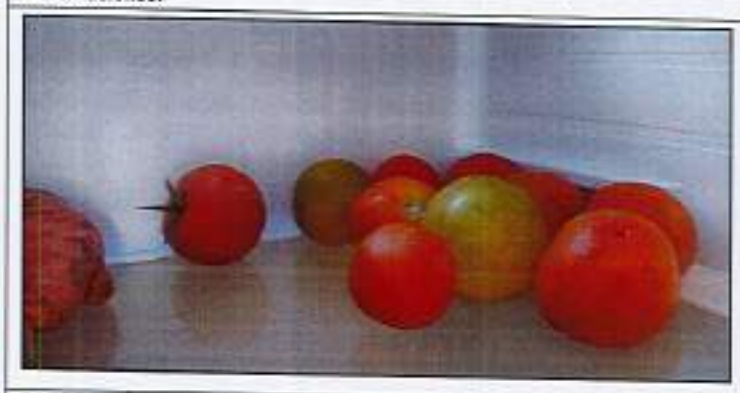


| FOTOGRAFIA No. 6 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFIA No. 7 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

**Item No 23:** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

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



| FOTOGRAFIA No. 8 | PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN |
|---|---|

**Item No 30:** Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.

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



| FOTOGRAFIA No. 9 | PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFIA No. 10 | PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**

3739

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:** | NUNCHIA | | | |
| **Fecha de la visita:** | 01 | 04 | 2025 | Hora inicio: 11:30am | **Institución educativa:** | ANTONIO NARIÑO | | | |
| **Operador:** | DUFLO S.A.S | | | Hora terminación: 1:20pm | **Sede educativa:** | CAMILO TORRES | | | |
| **Contrato de prestación de servicios No.** | 0061/2025 | | | **Tipo de Complemento:** | **Residencias escolares** | | **Almuerzos** X | **No de servicios:** | 22 |

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

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

3740

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

8741

Educación

| UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 02 |
|---|---|
| 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**

| | | |
|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 |

**Verificación de implementos de aseo**

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

**INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas**

| Porcentaje de Cumplimiento: | 82.6 % |
|---|---|

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizado por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 39 | 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 | |
| 40 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prime (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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 2 Menú 7. |

Observaciones generales de la visita

Item 2. lo anterior es debido a derrame en el material, aún así se requiere reforzar la limpieza y desinfección de estos.
En verificacion se evidencie:
- Momento de consumo de los componentes por parte de los beneficiarios de la sede Camila Torres, correspondientes al menú 7 y 9
- Se evidencie materia prima en cantidad y calidad del menú 8 al 10.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Niko Vargas | Nombre: Juliete Alonso |
| Documento: 1.052.594.984 | Documento: 1118692304 |
| Cargo: Prof. Apoyo Inter. | Cargo: economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

Alimentos Aprender

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | 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 Vs. 3

## CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

### INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO NARIÑO | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | NUNCHIA | URBANO | |
| SEDE | CAMILO TORRES | FECHA DE VISITA | | 01/04/2025 | | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA INICIO: | 11:50 AM | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | HORA DE TERMINACIÓN | 01:20 PM | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| | | | | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



**FOTOGRAFÍA No. 1** | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**Ítem No 2:** Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, manejo 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 evidencia que los platos presentan una capa fina de color negro (moho) en su base. Lo anterior debido a desgaste en el material, aún así se requiere reforzar limpieza y desinfección de estos.



**FOTOGRAFÍA No. 2** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

**Observaciones:** Se evidencia que las ventanas y abertura de la puerta del área de consumo no cuentan con protección.



**OTOGRAFÍA No. 3** | **CONTROL DE PLAGAS**

**Ítem No 9:** El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

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

**Observaciones:**



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

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

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

**Observaciones:** se evidencia 2 canecas para la recolección de residuos y una de estas no cuentan con tapa.



| FOTOGRAFÍA No. 5 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 6 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 7 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

**Ítem No 23:** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 8 | PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 9 | PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN |
|---|---|

**Ítem No 33:** Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

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

**Observaciones:** estufa requiere revisión y mantenimiento (emisión de llama de color naranja).



| FOTOGRAFÍA No. 10 | PARTICIPACIÓN CIUDADANA |
|---|---|

**Ítem No 38:** 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:**

3744

| 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: | TRINIDAD | | |
| Fecha de la visita: | 01 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 12:40pm | Institución educativa: | RAFAEL GARCIA HERREROS | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | | Hora terminación: | 1:30pm | Sede educativa: | RAFAEL GARCIA HERREROS | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087 | 2025 | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 162 |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | ausencia de angeo en ventana y barreras inferiores en la puerta del área de limpieza y desinfección |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | sujeto a programación el mes de junio |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente | 1 | |
| 11 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 12 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 13 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NO | Sujeto a programación de Lavado de tanque mes de junio |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 31/03/2024 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

| 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 2020 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

3746

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

**INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas**

Porcentaje de Cumplimiento: 96.7 %

| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | menu N 7 Semana 2 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica a la institución Educativa Rafael García Herreros Sede Rafael García Herreros con el Fin de verificar las condiciones Higienico Sanitaria y prestación de servicio del Restaurante escolar.

- Se evidencia materia prima en buenas condiciones de calidad para las preparaciones de la semana

- Personal manipulador con su dotación completa de acuerdo a la normatividad vigente.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Nayeli Mardady Bustos | Nombre: | Clarita Sdez Fontem. |
| Documento: | 1.118544617 | Documento: | 1.085241687 |
| Cargo: | PROF. Apoyo interventoria | Cargo: | Economa. |
| FIRMA ADICIONAL: | | FIRMA ADICIONAL: | |
| Nombre: | | Nombre: | |
| Documento: | | Documento: | |
| Cargo: | | Cargo: | |



57

3747

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-WIPS-02 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | TRINIDAD | | | |
| Fecha de la visita: | 01042025 | | Institución educativa: | RAFAEL GARCIA HERREROS | | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | Sede educativa: | RAFAEL GARCIA HERREROS | | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 0087 \| 2025 | | Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 162 |
| | | | | | ✓ | | |

**Información de las raciones entregadas**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Menu N 7= Carne En bisteck, Arroz Blanco, Yuca cocida, Ensalada sol, Jugo de Mango, colado de Avena | | | | |
| Intercambios | Alimento: | / | - | - | - |
| | Motivo del intercambio | - | Fecha: | - | Autorizado por: - |

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

**Requerimientos alimentario y nutricional**

**Cumplimiento de la minuta patrón**

| | | Calificación |
|---|---|---|
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | NA |
| 7 | Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | C |
| 8 | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | C |
| 9 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | C |
| 10 | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | C |
| 11 | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | C |
| 12 | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio | C |
| 13 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | C |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | 100 % |

**Observaciones**

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nataly M. Bustos | Nombre: Elaviza Solar |
| Documento: 1.118.544.617 | Documento: 1118541687 |
| Cargo: Profesional de Apoyo. | Cargo: Economa. |



13

3748

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN: 03

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO — CÓDIGO: FO-AE-VIII-02 — VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | TRINIDAD | | | | |
| Fecha de la visita: | 07-04-25 | Nivel de escolaridad a verificar: | SECUNDARIA | Institución educativa: | RAFAEL GARCIA HERREROS | Sede educativa: | RAFAEL GARCIA HERREROS | Tipo de Complemento: | Almuerzo ✓ | Residencias escolares |
| Operador: | DUFLO SAS | Contrato de prestación de servicios No. | 0087 / 2025 | | | No Servicios | 162 | | | |

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú | | Cumplimiento de gramajes | | | | | | Apariencia | | Sabor | | Olor | | Textura | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Cumple | No cumple | Muestra 1 Peso/volumen | Muestra 2 Peso/volumen | Muestra 3 Peso/volumen | Promedio muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| Carne en Bisteck | Carne en Bisteck | ✓ | | 55 | 51 | 52 | 52 | 50 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Arroz Blanco | Arroz Blanco | ✓ | | 177 | 104 | 179 | 153 | 125 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Yuca cocida | Yuca cocido | ✓ | | 123 | 109 | 128 | 120 | 110 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ensalada sol | Ensalada sol | ✓ | | 78 | 85 | 47 | 70 | 70 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Jugo de Mango | Jugo de Mango | ✓ | | 217 | 203 | 213 | 211 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Colada de Avena | Colada de Avena | ✓ | | 194 | 201 | 195 | 196 | 150 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

NOTA/OBS: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad organolépticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje (%) de cumplimiento: 100

Observaciones:
Para la preparación de la colada de Avena se adicionó 6 bolsas de leche en polvo de 380g

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Nayda Bustos Romero | Nombre: Clariza Soler. | Nombre: |
| Documento: 1.118.544.617 | Documento: 1118541687 | Documento: |
| Cargo: P.O.F. Apoyo Interventoría | Cargo: Economa | Cargo: |

Alimentos Aprender

62

3749

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-F-08 11-09-23 Ver. 3

# CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

## INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | RAFAEL GARCIA HERREROS | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | TRINIDAD | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | RAFAEL GARCIA HERREROS | FECHA DE VISITA | | 01-04-25 | HORA INICIO: | 12:40 PM | |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACION | 1:30 PM | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



**FOTOGRAFÍA No. 1** | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

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

**Observaciones:**

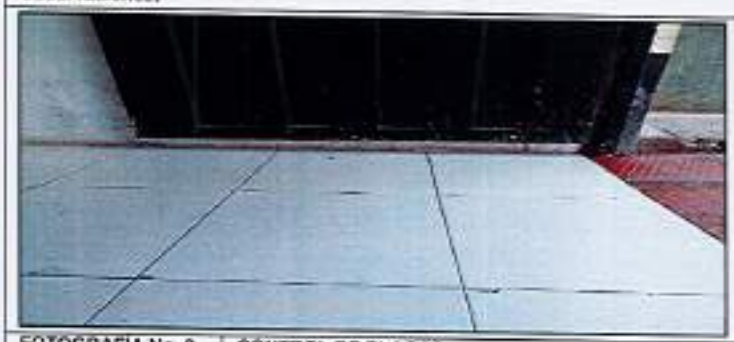


**FOTOGRAFÍA No. 2** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

**Observaciones:** Ausencia de angeo en ventanas del área de limpieza y desinfección



**FOTOGRAFÍA No. 3** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

**Observaciones:** ausencia de barreras inferiores en la puerta del área de L y D



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

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

| CUMPLE | | NO OBSERVADO | X |
|---|---|---|---|

**Observaciones:** Sujeto a programación para el mes de junio- 25



| FOTOGRAFÍA No. 5 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones**



| FOTOGRAFÍA No. 6 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 7 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 8 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 9 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 10 | PARTICIPACIÓN CIUDADANA |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**

## GRAMAJE



| FOTOGRAFIA No. 1 | CARNE EN BISTEC | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 2 | CARNE EN BISTEC | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 3 | CARNE EN BISTEC | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 4 | ARROZ BLANCO | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 5 | ARROZ BLANCO | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |



| FOTOGRAFIA No. 6 | ARROZ BLANCO | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |

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

FO-AT-IF-06 11-09-03 Vol. 0

**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025**



| FOTOGRAFIA No. 7 | YUCA COCIDA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 8 | YUCA COCIDA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |



| FOTOGRAFIA No. 9 | YUCA COCIDA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 10 | ENSALADA SOL | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 11 | ENSALADA SOL | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 12 | ENSALADA SOL | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |



| FOTOGRAFIA No. 7 | JUGO DE MANGO | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 8 | JUGO DE MANGO | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 9 | JUGO DE MANGO | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 10 | COLADA DE AVENA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 11 | COLADA DE AVENA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 12 | COLADA DE AVENA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFIA No. 11 | PLATO SERVIDO | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |

3754

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: | Monterrey | |
| Fecha de la visita: | 01 04 2025 | Hora inicio: | 7:55 | | Institución educativa: | Técnica Diversificado | |
| Operador: | Dufio S.I SAS | Hora terminación: | 9:10 am | | Sede educativa: | Guafal | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos | No de servicios: | 139 |

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

| | Plan de saneamiento<br>Programa de Limpieza y Desinfección | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora) |
|---|---|---|---|
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportune (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Instalar barreras (malla) en ventanas. área de preparación. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 20/02/25 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 11 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 12 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 13 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | 0 | El Tanque aereo no fue lavado por el Operador según el cronograma establecido |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 28/03/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

69

15

3755

| 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 2016 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

3756

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecido (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

**INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas**

| Porcentaje de Cumplimiento: | 93% |
|---|---|

| 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)**

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 2 menú #7 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realizo Visita técnica de Seguimiento y control a los condiciones de operación del Programa PAE modalidad de atención Preparado en sitio, en la I.E. Técnico diversificado, Sede El Guafal del municipio de Monterrey.

Novedades:

- Instalar barreras físicas de protección en ventanas (angeos) contra el ingreso de plagas, en área de preparación de alimentos.
- Informan que el tanque aéreo no fue lavado por el operador del servicio, según cronograma establecida, conjunta con el control de plagas. (20/02/25). Se requiere programar nueva fecha de lavado de tanque aéreo

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Luz Stela Parrero | Nombre: Yanuda Esperanza Prieto |
| Documento: 23770297 | Documento: 52903694 Bta |
| Cargo: Superv. INTER-PAE | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

Alimentos para Aprender

GU

17

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025 377

**INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | TECNICO DIVERSIFICADO | ITO | CASANARE | MUNICIPIO | MONTERREY | URBANO | |
| SEDE | EL GUAYAL | FECHA DE VISITA | 01 04 2025 | | | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA INICIO: | 7:55 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | HORA DE TERMINACIÓN | 9:10 a. m. | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 11. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

3758



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2006 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

3759

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: | Monterrey | | |
| Fecha de la visita: | 01 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 9:55am | Institución educativa: | Normal Superior | | |
| Operador: | Duflo S.I. SAS | | | Hora terminación: | 11:15 | Sede educativa: | Brisas del Llano | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 30 |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 0 | Presencia de vectores (pajaros) área preparación |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inicuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Se observa abertura entre techo-pared en área de preparación. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 19/02/25 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| p | | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 11 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 12 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 13 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | 0 | El tanque aereo no fue lavado segun Cronograma. F(19/02/25) • Reprogramar la fecha. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 31/03/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

FF

3760

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

3761

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tenica 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | 1 | |

**INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas** — Porcentaje de Cumplimiento: 84.4 %

| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 2 menú #7 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación del programa PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en I.E. Normal Superior, Sede Brisas del Llano del municipio de Monterrey.

Novedades:

- Se observa abertura entre techo-pared, area de preparación lo cual permite el ingreso de vectores (pájaros, murcielagos), ventanas sin protección, además No cuentan con equipo de refrigeración. (Nevera) por lo que se observa materia prima expuestas (Fruver) y con signos de deterioro para las preparaciones de la semana
- El tanque aereo No fue lavado según cronograma establecido de fecha 19/02/25, se debe reprogramar la fecha de limpieza de tanque aereo.
- Se aclara que cuentan con un congelador pequeño, para almacenamiento de alimentos de alto riesgo (proteinas, lacteos).

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lic Estela Carrero | Martha Mendoza M |
| Documento: 23370291 | 24231229 |
| Cargo: Supvr. INTER-PAE | Martha Mendoza M |
| FIRMA ADICIONAL: | Cargo: Economa |
| Nombre: | FIRMA ADICIONAL: |
| Documento: | Nombre: |
| Cargo: | Documento: |
| | Cargo: |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025 3662

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | DIC | CASANARE | MUNICIPIO | MONTERREY | URBANO | |
| SEDE | BRISAS DEL LLANO | FECHA DE VISITA | 01 04 2025 | | | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0067 / 2025 | | HORA INICIO: | 9:58 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | HORA DE TERMINACIÓN | 11:15 a. m. | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | IR: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 11. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

3763



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. 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 alimentos expuestos a riesgo de contaminación por vectores. | | |



| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 32. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

3764

| 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: | MONTERREY | | | |
| Fecha de la visita: | 01 | 04 | 2025 | Hora inicio: 10:00AM | Institución educativa: | NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | | | |
| Operador: | DOFLO EAS | | | Hora terminación: 1:00 P.M | Sede educativa: | PALONEGRO | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087 | 2025 | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | Almuerzos X | No de servicios: | 11 | |

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

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

3765

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

28

3766

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 83.9 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | ✗ | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | ✗ | |
| 40 | 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 | ✗ | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 2 menú #7. | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria a la sede educativa Palonegro del municipio de Monteria y con el fin de verificar y controlar la Operación del Programa de Alimentacion Escolar.

-Se Verifican áreas limpias y en orden con sus respectivos registros al dia.
-Materia prima en buen estado.
-Manipulacion de alimentos cumple con las B.P.M durante la preparación, servido y distribución de los complementos a los beneficiarios.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: Patricia Bechara |
| Documento: 1067587328 | Documento: 1007464606 |
| Cargo: Supervisor Interventoria PAE | Cargo: Manipuladora de alimentos. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

3767

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: | Monterrey | | |
| Fecha de la visita: | 01042025 | Institución educativa: | Normal Superior de Monterrey | | |
| Operador: | Dutlo S.A.S | Sede educativa: | Palomeque | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS X | No de servicios: 11 |

Información de las raciones entregadas

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Corne en bisteck + Arroz blanco + Fríjol cocido + Ensalada sol (repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa) Jugo de mango + colado de avena. | | | | |
| Intercambios | Alimento: / | | | | |
| | Motivo del intercambio: / | Fecha: / | Autorizado por: / | | |

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

| | | Calificación |
|---|---|---|
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | N.C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | N.A |
| 7 | Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | C |
| 8 | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | C |
| 9 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | C |
| 10 | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | N.C |
| 11 | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | C |
| 12 | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio | C |
| 13 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | C |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | 85.7 % |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gutierrez | Nombre: Patricia Batista C. |
| Documento: 1057587328 | Documento: 1007ubub pb |
| Cargo: Tecnico Profesional Interv. PAE | Cargo: Manipuladora de Alimentos. |

3768

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSION: 03

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO — CODIGO: FO-AT-VR-02 — VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: SECRETARIA DE EDUCACION DE CASANARE — Municipio: Monterrey

Fecha de la visita: 01-Abril-2025 — Nivel de escolaridad a verificar: PRIMARIA 1 — Institución educativa: Normal Superior de Monterrey — Sede educativa: Pabonegro — Tipo de Complemento: Almuerzo: X — Residencias escolares:

Operador: DUEÑO S.A.S — Contrato de prestación de servicios No.: 0087/2025 — No. Beneficiarios: 71

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú: Cumple | Cumplimiento de menú: No cumple | Cumplimiento de gramajes: Peso/ volumen | Peso/ volumen | Peso/ volumen | Promedio muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | Apariencia: Cumple | Apariencia: No cumple | Sabor: Cumple | Sabor: No cumple | Olor: Cumple | Olor: No cumple | Textura: Cumple | Textura: No cumple | Temperatura final de cocción: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución inicial: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución final: T (°C) | Cumple | No cumple | Cumplimiento: Cumple | Cumplimiento: No cumple |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Carne en Bisteck | Carne en Bisteck | ✓ | | 34 | 41 | 35 | 36 | 35 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz Blanco | Arroz Blanco | ✓ | | 98 | 76 | 94 | 89 | 52 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Yuca Cocida | Yuca Cocida | ✓ | | 47 | 66 | 73 | 62 | 70 | | ✓ | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ |
| Ensalada sol (repollo, zanahoria rallada y vainitas) | Ensalada sol (repollo zanahoria rallada y vainitas) | ✓ | | 30 | 41 | 58 | 43 | 60 | | ✓ | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ |
| Jugo de Mango | Jugo de Mango | ✓ | | 254 | 268 | 241 | 254 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Colada de Avena | Colada de Avena | ✓ | | 224 | 199 | 250 | 224 | 120 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Asistencia técnica para el cumplimiento de criterios de calidad e higiene en la preparación del Refrigerio: 66.7 %

Observaciones:

Para el componente colada de avena = ½ bolsa de leche en polvo de 380gr.

- Se evidencia bajo gramaje para los componentes Yuca y Ensalada. Capacitar en gramajes de servido y estandarizar utensilios.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: Patricia Bautista C. | Nombre: |
| Documento: 1057587378 | Documento: 1007469606 | Documento: |
| Cargo: Tecnico Profesional Alimentos Interventoria PAE | Cargo: Manipuladora de Alimentos | |

35

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025 3769

## INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | ESCUELA_NORMAL_SUPERIOR_DE_MONTERREY | **DTC** | CASANARE | **MUNICIPIO** | MONTERREY | **URBANO** | |
| **SEDE** | PALONEGRO | **FECHA DE VISITA** | 01 04 2025 | | | **RURAL** | X |
| **OPERADOR** | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | **CONTRATO DE SERVICIOS No.** | 0087 / 2025 | | **HORA INICIO:** | 10:00 a. m. | |
| | | | | | **HORA DE TERMINACIÓN** | 1:00 p. m. | |
| **REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:** | **ACTA DE INFRAESTRUCTURA** | | | **ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO** | | | X |
| **MODALIDAD** | **PS: PREPARADO EN SITIO** | X | **RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | **SI: SERVICIO RESIDENCIAS** | | |



| **Fotografía No. 01** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Ítem 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| **Cumple** | X | **No cumple** | |
|---|---|---|---|

**Observaciones:**



| **Fotografía No. 02** | Control_de_plagas |
|---|---|

Ítem 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| **Cumple** | | **No cumple** | X |
|---|---|---|---|

**Observaciones:** Angeo de ventana de area de servido en mal estado.



| **Fotografía No. 03** | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Ítem 11. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

| **Cumple** | X | **No cumple** | |
|---|---|---|---|

**Observaciones:**



| **Fotografía No. 04** | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

Ítem 16. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.

Limpieza y desinfección realizada: _____ Fecha de la última (Calificar cuando aplique).

| **Cumple** | | **No cumple** | X |
|---|---|---|---|

**Observaciones:** formato sin diligenciar

3770



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 28. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 31. Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

93

3771



| | |
|---|---|
| **Muestra 1.** | Componente_nutricional |
| Alimento proteico | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 2.** | Componente_nutricional |
| Alimento proteico | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 3.** | Componente_nutricional |
| Alimento proteico | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 10.** | Componente_nutricional |
| Cereales | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 11.** | Componente_nutricional |
| Cereales | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 12.** | Componente_nutricional |
| Cereales | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 13.** | Componente_nutricional |
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| **Calificación** | No cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 14.** | Componente_nutricional |
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| **Calificación** | No cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 15.** | Componente_nutricional |
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 13.** | Componente_nutricional |
| Ensalada o verduras calientes | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 14.** | Componente_nutricional |
| Ensalada o verduras calientes | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 15.** | Componente_nutricional |
| Ensalada o verduras calientes | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 16.** | Componente_nutricional |
| Bebidas (frutas en jugo) | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 17.** | Componente_nutricional |
| Bebidas (frutas en jugo) | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 18.** | Componente_nutricional |
| Bebidas (frutas en jugo) | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 16.** | Componente_nutricional |
| Leche y productos lacteos | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 17.** | Componente_nutricional |
| Leche y productos lacteos | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 18.** | Componente_nutricional |
| Leche y productos lacteos | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Fotografía 19.** | Componente_nutricional |
| Plato servido | |
| **Calificación** | Cumple |

3773

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 3 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CÓDIGO: FO-AT-VR-(0) |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita: | 01/04/2025 | Horarios: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
| Numero de servicios: | 1 | | 9:11am | 11:00 | Tamara |

Información general de la visita

| Nombre institución y sede educativa: | Antonio Salazar Mejía - Alto Grande | | | Facil acceso: | | Difícil acceso: | ✓ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | DUFIO SAS. | Contrato de prestación de servicios: | 0089/25 | Tipo de vehículo: | — | | |
| Nombre del conductor: | — | Doc. identidad: | — | Placa del vehículo: | — | | |

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

Personal Manipulador

| N°. | Variables | Calificación | N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos | N.O | 2 | El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos. | N.O |

Condiciones de transporte y Recepción

| N°. | Variables | Calificación | N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 | Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección. | N.O | 4 | El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente. | N.O |
| 5 | El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados. | N.O | 6 | El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario. | N.O |
| 7 | Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica) | N.O | 8 | El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad | N.O |
| 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con los condiciones estipuladas en la normatividad vigente | C | 10 | El sierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | C |
| 11 | Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas. | C | 12 | Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura). | C |
| 13 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | C | 14 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | C |
| 15 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | C | 16 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | C |
| 17 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | C | 18 | Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas. | C |

Componentes entregados a la Sede Educativa

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche entera. | PIPPO | 14/Feb/25 | LE043 | 14/MAY/25 | C | C | C | C | — |
| Brownie | Tolibay | — | 23104 | 10/04/25 | C | C | C | C | — |
| Pera | — | — | — | — | C | C | C | C | — |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Participación ciudadana

| N°. | Variables | Calificación | N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|---|---|---|
| 19 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | C | 20 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato | C |

Obligaciones contractuales

| N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|
| 21 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | N.O |
| Porcentaje de cumplimiento (%) | | 100 % |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| | Karina Urrera | | Flor Cielo Ortiz C |
| Nombre: | Karina Urrera | Nombre: | Flor Cielo Ortiz C |
| Documento: | 1118542365 | Documento: | 24143722 |
| Cargo y tel: | Prof. de Apoyo. | Cargo y tel: | Docente |

96

26

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ARTURO SALAZAR MEJIA | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | TAMARA | URBANO | |
| SEDE | ALTO GRANDE | FECHA DE VISITA | | 01 – 04 - 2025 | | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA INICIO: | 9:11 AM | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | | | | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:00 AM | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACION DE SERVICIO | | X |
| | | | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | X | AR: ACTA DE REUNION | | |







| FOTOGRAFIA N° 1 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | | FOTOGRAFIA N° 2 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente. | | | ITEM 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente. | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | | CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | | OBSERVACIONES: | | | |





| FOTOGRAFIA N° 3 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | | FOTOGRAFIA N° 4 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM 11 | Se evita el riesgo de contaminacion cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas. | | | ITEM 12 | Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolepticas (color, olor, sabor y textura). | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | | CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | | OBSERVACIONES: | | | |






| FOTOGRAFIA N° 5 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | | FOTOGRAFIA N° 6 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM 15 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | | | ITEM 20 | Se encuentran publicado el ciclo de menu autorizado para la ejecucion del contrato. | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | | CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | | OBSERVACIONES: | | | |

Educación

| UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 3 |
|---|---|
| FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CÓDIGO: FO-AT-VRI-01 |
| | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

| Fecha de la visita: | 02/04/2025 | Horario: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
|---|---|---|---|---|---|
| Número de servicios: | 4 | | 9:20am | 10:40am | Tamara |

Información general de la visita

| Nombre Institución y sede educativa: | Arturo Salcedo Mella - Lagunitas | Tipo de acceso: | | Difícil acceso: | ✓ |
|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | DAFIO SAS | Contrato de prestación de servicios: | 0087/25 | Tipo de vehículo: | Caballo |
| Nombre del conductor: | — | Doc. Identidad: | — | Placa del vehículo: | — |

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

Personal Manipulador

| N°. | Variables | Calificación | N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos | N.O | 2 | El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos. | N.O |

Condiciones de transporte y Recepción

| N°. | Variables | Calificación | N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 | Las canastillas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección. | N.O | 4 | El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente. | N.O |
| 5 | El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados. | N.O | 6 | El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario. | N.O |
| 7 | Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica) | N.O | 8 | El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad | N.O |
| 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente | C | 10 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | C |
| 11 | Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas. | C | 12 | Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura). | C |
| 13 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | C | 14 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | C |
| 15 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | C | 16 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | C |
| 17 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | C | 18 | Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas. | C |

Componentes entregados a la Sede Educativa

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche | PIPPO | 19/02/25 | LE043 | 19/04/25 | C | C | C | C | — |
| Mantecada | 10/1604 | — | 25/04/ | 10/04/25 | C | C | C | C | — |
| Mandarina | — | — | — | — | C | C | C | C | — |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Participación ciudadana

| N°. | Variables | Calificación | N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|---|---|---|
| 19 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | C | 20 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | C |

Obligaciones contractuales

| N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|
| 21 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | N.O |

Porcentaje de cumplimiento (%): 100 %

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| | Karina Ortega | | Tatiana R. |
| Nombre: | Karina Ortega | Nombre: | Judy Tatiana Rey C. |
| Documento: | 1118542365 | Documento: | 1052218849 |
| Cargo y tel: | Prof. de Apoyo | Cargo y tel: | Docente 3052911573 |

## INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ARTURO SALAZAR MEJIA | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | TAMARA | URBANO | | |
| SEDE | LAGUNITAS | FECHA DE VISITA | 02 – 04 - 2025 | | HORA INICIO: | 9:20 AM | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0097 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:40 AM | | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACION DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | X | AR: ACTA DE REUNION | | | |







| FOTOGRAFIA N° 1 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| ITEM 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente. | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | |

| FOTOGRAFIA N° 2 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| ITEM 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente. | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | |





| FOTOGRAFIA N° 3 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| ITEM 11 | Se evita el riesgo de contaminacion cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas. | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | |

| FOTOGRAFIA N° 4 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| ITEM 12 | Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolepticas (color, olor, sabor y textura). | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | |




| FOTOGRAFIA N° 5 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| ITEM 15 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | |



| FOTOGRAFIA N° 6 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| ITEM 15 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | |

3779

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | 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: | 02 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 10:30 am | Institución educativa: | Tecnico Francisco Lucea | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | | Hora terminación: | 11:38 am | Sede educativa: | La Riverita | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087 / 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos | No de servicios: | 20 |

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

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

3787

| 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** | | | |
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

**INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas** — Porcentaje de Cumplimiento: 85,71 %

| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Menu N 8 Semana 2 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita tecnica a la Institución Educativo Tecnico Francisco Lucea Sede La Riverita con el Fin de verificar las condiciones Higienico-Sanitaria y Prestación de servicio del Restaurante Escolar

-Se evidencia materia prima en buenas condiciones de calidad para las preparaciones de la semana

- Personal manipulador con su dotación Completa (Uniforme, Zapatos, Gorro y Tapabocas)

- Se observa la preparación del menu N 8 dando Cumplimiento al ciclo de menú

- Se requiere Subsanar los items que presentaron hallazgos.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda M. Bustos R. | Nombre: Margarita Gonzalez |
| Documento: 1118544617 | Documento: 1006449628. |
| Cargo: Prof. Apoyo Interventoria | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

3782

| Educación | Alimentos Aprender | Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA | FO-AT-IF-06 11-05-23 VER. 3 |
|---|---|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025**

## INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | TECNICO FRANCISCO LUCEA | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | SAN LUIS DE PALENQUE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL X | |
| SEDE | LA RIVERITA | FECHA DE VISITA | 02-04-25 | | HORA INICIO: | 10:30 AM | |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:30 AM | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| FOTOGRAFIA No. 1 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFIA No. 2 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 3 | MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 4 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

| CUMPLE | X | NO OBSERVADO | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

| 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 Ver. 3 |
|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025**



| FOTOGRAFÍA No. 5 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 6 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 7 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 8 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 9 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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



| FOTOGRAFÍA No. 10 | PARTICPACIÓN CIUDADANA |
|---|---|

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

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

5784

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | 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: | Sabanalarga | | |
| Fecha de la visita: | 02 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 10:40 am | Institución educativa: | Jorge Eliecer Gaitan | | |
| Operador: | Duflo SI SAS | | | Hora terminación: | 11:55 | Sede educativa: | Planadas | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 4 |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Se observa abertura en parte superior de la puerta en área preparación |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuentan con recipientes para la disposición de residuos sólidos. |
| 11 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 12 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 13 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | No cuentan con tanque aereo. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 02/04/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

3786

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | 1 | |

**INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas**

Porcentaje de Cumplimiento: 93.5 %

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 2 menú # 8 | | | | |

Observaciones generales de la visita:

Se realiza Visita técnica de Seguimiento y Control a las Condiciones de operación del programa de alimentación escolar PAE, modalidad de atención Preparado en Sitio, en la I.E. Jorge Eliecer Gaitan, Sede Planadas

Novedades:

- Se observa abertura en la parte superior de la puerta del área de preparación, Instalar barrera de protección (angeo) contra el ingreso de plagas.

- No cuentan con recipientes para la disposición de residuos sólidos.

- la sede educativa No cuenta con tanque aereo para almacenamiento de agua.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lina Estela Cortes | Nombre: Edilce Riveros Zea |
| Documento: 23770291 | Documento: 23946 349 |
| Cargo: Supervisor Interventoría | Cargo: economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025 3788

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JORGE ELIECER GAITAN | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | SABANALARGA | URBANO | |
| SEDE | PLANADAS | FECHA DE VISITA | 02/04/2025 | | | RURAL | X |
| OPERADOR | DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA INICIO: | 10:40 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:55 a. m. | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |
| | | | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realican de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se observa abertura en la parte superior de la puerta en area de preparación , requiere instalar angeo | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 11. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

100

3788



| Fotografía No. 05 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

3789

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: 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: | 02 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 8:49am | Institución educativa: | Francisco Lucea | | |
| Operador: | Dylos S.A.S | | | Hora terminación: | 9:40am | Sede educativa: | La Venturosa | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 13 |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido | 1 | |
| 4 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| | **P** | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforma a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuenta con canecas con tapa |
| 11 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 12 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con éstos. | 1 | |
| 13 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique) | N.A | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emita la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 02/04/2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

3790

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

3791

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 92.9 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | menu N 8 Semana 2 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realizo Visita tecnica a la Institución Educativa Francisco Lucea Sede La aventurasa con el Fin de Verificar las condiciones higienico sanitaria y prestación de servicio del Restaurante Escolar

- Se evidencio materia prima en buenas condiciones en optimas condiciones de calidad para las preparaciones de la semana

- Personal manipulador con dotación completa de acuerdo a la normatividad vigente.

- Se evidencia el alistamiento de materia prima del menu 8 dando el cumplimiento al ciclo de menu.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda M. Bustos R. | Nombre: Sabeida |
| Documento: 1118544617 | Documento: 24191256 SC |
| Cargo: PROF. Apoyo interventoria | Cargo: Economia |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

Educación | Alimentos Aprender | Gobernación de Casanare

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

PD-AT-FP-06 11-05-23 Vol. 3

## CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

### INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | FRANCISCO LUCEA | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | SAN LUIS DE PALENQUE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA VENTUROSA | FECHA DE VISITA | | 02-04-25 | HORA INICIO: | 8:49 AM | |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:40 AM | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



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

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

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

**Observaciones:**



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

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

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

**Observaciones:** no cuenta con canecas de basuras.




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

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

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

**Observaciones:**



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

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

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

**Observaciones:** Fecha del Ultimo lavado de tanque 02/04/25

Educación | Alimentos Aprender | Gobernación de Casanare

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

FO-AT-IF-06 11-05-23 Ver. 2

**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025**



| FOTOGRAFÍA No. 5 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 6 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 7 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**




| FOTOGRAFÍA No. 8 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**




| FOTOGRAFÍA No. 9 | PARTICIPACIÓN CIUDADANA |
|---|---|

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

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



| FOTOGRAFÍA No. 10 | VERIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO |
|---|---|

**Ítem No 37:** La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

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

3794

| 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: | SABANALARGA | | | |
| Fecha de la visita: | 02 | 04 | 2025 | Hora inicio: 10:00a.m | Institución educativa: | JORGE ELIECER GAITAN | | | |
| Operador: | NUEVO S.A.S | | | Hora terminación: 12:30p.m | Sede educativa: | PALMICHAL | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0089/2025 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | | Almuerzos X | No de servicios: | 5 |

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

| Plan de saneamiento | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 12-Marzo-25 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuenta con canecas para residuos |
| 11 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 12 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 13 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 30-Mar-25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | |
|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | |
|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: | 93.5 % |
|---|---|---|

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 2 menú #8 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica, por parte de Interventoria a la sede educativa Tolimichal del municipio de Sabanalarga se evidencia áreas limpias, organizadas - materia prima en buen estado cumple con las caracteristicas de calidad apto para el consumo.

- Nevera de refrigeración, no funciona correctamente para el almacenamiento del frutas
- Personal manipulador cumple con los B.P.M durante la preparación y servido de los complementos

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: Yury Marcela Zubieta Bacca |
| Documento: 1057587378 | Documento: 1006809079 |
| Cargo: Sup. Tecnico Interv. PAE. | Cargo: Manipuladora de Alimentos |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

3797

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDEUMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | SABANALARGA | | | |
| Fecha de la visita: | 07 04 2025 | | Institución educativa: | JORGE ELIECER GAITAN | | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | Sede educativa: | PALMICHAL | | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 0087/2025 | | Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS X | No de servicios: | 5 |

Información de las raciones entregadas:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Cerdo en cubos + Fríjoles cocidos + Arroz Blanco + Tajadas (Maduro) Ensalada chilena (Repollo, Tomate, cebolla) Limonada de Panela + Agua potable | | | | | |
| Intercambios | Alimento: | / | | | | |
| | Motivo del intercambio | / | Fecha: | / | Autorizado por: | / |

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

Requerimientos alimentario y nutricional

| | Cumplimiento de la minuta patrón | Calificación |
|---|---|---|
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | N.C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | N/A |
| 7 | Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | C |
| 8 | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | C |
| 9 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | C |
| 10 | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | N.C |
| 11 | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | C |
| 12 | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio | C |
| 13 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | C |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| | Porcentaje de cumplimiento: | 85.7 % |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Romero Gonzalez | Nombre: Yury Marcela Zubieta |
| Documento: 1057599329 | Documento: 1006809079 |
| Cargo: Supervisor Alimentario PAE | Cargo: Manipuladora de Alimento |



110

3798

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03 | CÓDIGO: FO-AT-VRI-07 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | SABANALARGA |
| Fecha de la visita: | 02-Abril-2025 | Nivel de escolaridad a verificar: | Primaria 1 | Institución educativa: | JORGE ELIECER EATTAN |
| Sede educativa: | PALMICHAL | Tipo de Complemento: | Almuerzo: X | Residencias escolares: | |
| Operador: | DUFU S.A.S | Contrato de prestación de servicios No: | 0089 / 2025 | No. Servicios: | 5 |

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de ciclo | | Cumplimiento de gramajes | | | Alcanzado muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | Apariencia | | Sabor | | Olor | | Textura | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Cumple | No cumple | Ciclo 1 Peso/ volumen | Ciclo 2 Peso/ volumen | Ciclo 3 Peso/ volumen | | | | | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| Cerdo en Cubos | Cerdo en cubos. | ✓ | | 22 | / | | 22 | 35 | | X | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | X |
| Frigoles Sudados | Frijoles sudados | ✓ | | 52 | / | | 52 | 24 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz Blanco | Arroz Blanco | ✓ | | 80 | / | | 80 | 70 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Tajadas Maduras | Tajadas Maduras | ✓ | | 68 | / | | 68 | 65 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Ensalada chilena Repollo, tomate cebolla y cilantro | Ensalada Chilena | ✓ | | 63 | / | | 63 | 60 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Limonada de Panela | Limonada de Panela | ✓ | | 223 | / | | 223 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Agua potable | Agua potable. | ✓ | | 214 | / | | 214 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Porcentaje de cumplimiento: 85.7 %

Observaciones:

Se evidencia bajo gramaje en el componente "cerdo en cubos". En remisión se observa una cantidad total de 0.27 kg y manipuladora manifiesta que recepciona una bolsita de 260gr de carne de cerdo para la preparación de la semana. Realizar entrega de la cantidad total de carne según remisión. Capacitar en gramaje de servido y estandarizar utensilios.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Geraldine Elizabeth Ramirez Gonzalez | Nombre: Yury Marcela Zubieta B | Nombre: |
| Documento: 1057597328 | Documento: 1006809079 | Documento: |
| Cargo: Sup. Interventoria PAE | Cargo: Manipuladora de Alimentos | Cargo: |

| Educación Aprende | Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 3799 |
|---|---|

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

## INFORMACION GENERAL

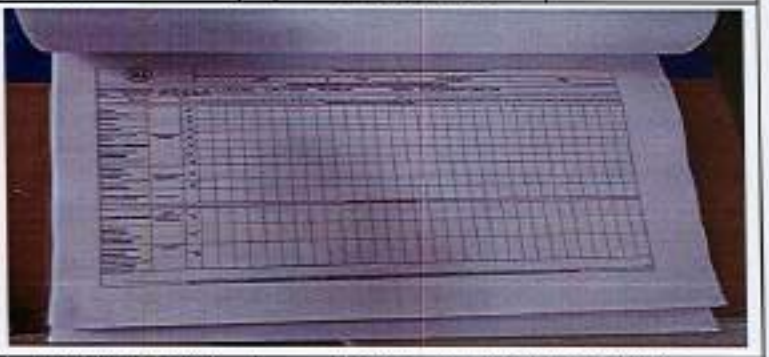
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JORGE_EUSCER_GAITAN_ | IPC | CASANARE | MUNICIPIO | SABANALARGA | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | PALMICHAL | FECHA DE VISITA | 03 04 2025 | | HORA INICIO: | 10:00 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:30 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RE: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | 12-mar-25 | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

3800



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 16. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 30. Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 32. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

13

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|

3801



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |
| Calificación | No cumple |



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leguminosa | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 1 | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 1 | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |
| Calificación | Cumple |



| Fotografia 11. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Plato servido | |
| Calificación | Cumple |

3902

| 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: | SABANALARGA | | |
| Fecha de la visita: | 02 | 04 | 2025 | Hora inicio: 7:30 A.M | Institución educativa: | MANUEL ELKIN PATARROYO | | |
| Operador: | NUFLO S.A.S | | | Hora terminación: 9:00 A.M | Sede educativa: | MANUEL ELKIN PATARROYO | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 146 |

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

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

3803

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

116

3804

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

**INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas** — Porcentaje de Cumplimiento: 82.8 %

| 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)**

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 2 menú #3 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria a la sede educativa Manuel Elkin Patarroyo del municipio de Sabanalarga con el fin de verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar; se evidencia áreas organizadas sin embargo no se diligencian registros del formato de limpieza y desinfección

-Materia prima cumple con las caracteristicas de calidad para el consumo.

Personal manipulador cumple con las B.P.M durante el prealistamiento de los componentes del menú del dia

Personal manipulador de alimentos manifiestan que el dia que se iba a desarrollar la actividad de control de plagas el proveedor llego al momento de la preparación de los alimentos razón por la cual imposibilito que desarrollaran dicha actividad

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gutierrez | Nombre: Claudia Patricia Cardillo |
| Documento: 1067927378 | Documento: 32723837 |
| Cargo: Profesional Tecnico Interventoria PAE | Cargo: Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentos Primero · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

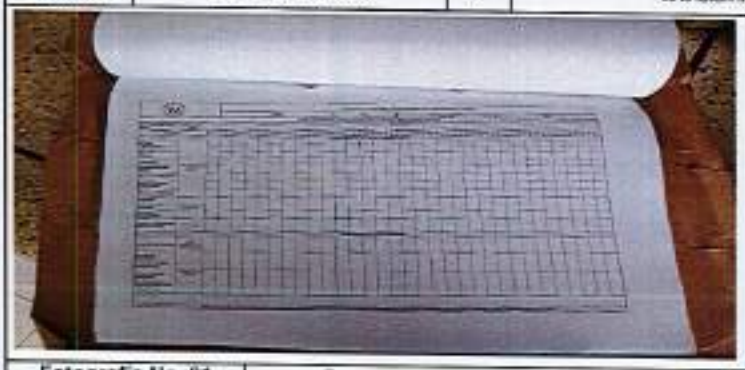
| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 370S |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

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

**INFORMACION GENERAL**

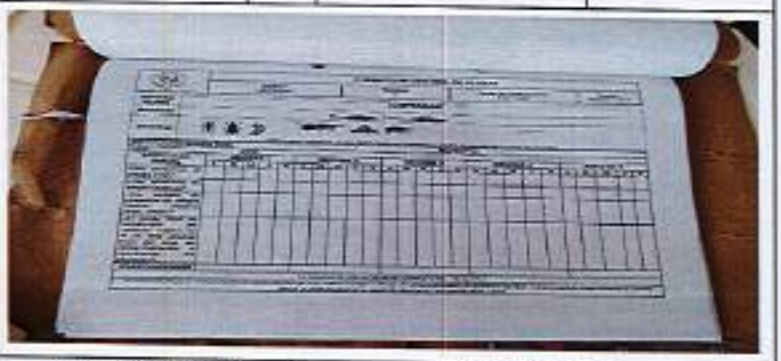
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | MANUEL ELKIN PATARROYO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | SABANALARGA | URBANO | |
| SEDE | MANUEL ELKIN PATARROYO | FECHA DE VISITA | 02/04/2025 | | HORA INICIO: | RURAL | X |
| OPERADOR | DURO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0007 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 7:30 a. m.<br>9:00 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 01** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Ítem 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | X |
| **Observaciones:** | Formatos sin diligenciar | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 02** | Control_de_plagas |

Ítem 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | X |
| **Observaciones:** | Formato sin diligenciar | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 03** | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Ítem 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 04** | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Ítem 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | |

118



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 27. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, esta debidamente identificada para evitar su uso.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 36. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

3807

| 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: | Villanueva | | |
| Fecha de la visita: | 03 / 04 / 2025 | Hora inicio: | 8:20 a.m | Institución educativa: | San Agustín | | |
| Operador: | DOFLO S.A.S | Hora terminación: | 10:30 a.m | Sede educativa: | Buenos Aires | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: x | No de servicios: | 42 |

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

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

3808

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

3809

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 0 | Realizan entrega de guantes de manipulación y papel H. |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 86.2 % | | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno ✓ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 2 Menu #3. | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realizo visita tecnica por parte de Interventoria con el fin de verificar y controlar la Operación del Programa de Alimentación Escolar en la sede educativa Buenos Aires del municipio de Villanueva.
- Se observan áreas limpias y en orden.
- Se evidencia ventanas de puerta del área de almacenamiento sin barreras de protección que impidan el ingreso de vectores.
- Materia prima en buen estado cumplen con las caracteristicas de calidad aptas para el consumo.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Benedicto Ramirez Gonzalez | Nombre: Leidy Carolina Bastilla |
| Documento: 1067583328 | Documento: 1115857818 |
| Cargo: Profesional Tecnico PAE | Cargo: Manipulador de alimentos |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

3810

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | | Municipio: | VILLANUEVA | | | |
| Fecha de la visita: | 03 04 2025 | | | Institución educativa: | SAN AGUSTIN | | | | |
| Operador: | DOFLO S.A.S | | | Sede educativa: | BUENOS AIRES | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | | ALMUERZOS | No de servicios: | 43 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 30 |
| | | | X | | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 756g | 2,500g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 1.4L | 2L | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 1.6K | 2K | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 1 | 1 par* | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 1 | N.C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 40 par | 0 | N.C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 88.2% |

**Observaciones**

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

ITEM 15: se realizo entrega de 1par de guantes al inicio del contrato la 2da entrego se realizara en el transcurso del contrato.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez | Nombre: Leidy Carolina Bastilla |
| Documento: 1057591209 | Documento: 1115857818 |
| Cargo: Profesional Tecnico PAE | Cargo: Manipuladora de alimentos |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025 3211

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

## INFORMACION GENERAL

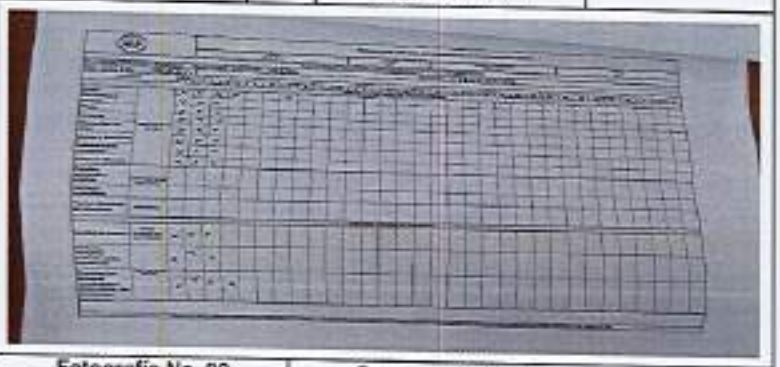
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SAN AGUSTIN | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | VILLANUEVA | URBANO | |
| SEDE | BUENOS AIRES | FECHA DE VISITA | 03 04 2025 | | | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA INICIO: | 8:30 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | HORA DE TERMINACIÓN | 10:30 a. m. | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | 3/10/2025 | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 11. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Ítem 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

Ítem 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | 3/10/2025 | | |



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

3813

| 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: | VILLANUEVA | | | |
| Fecha de la visita: | 03 | 04 | 2025 | Hora inicio: 11:00 A.M | Institución educativa: | SAN AGUSTIN | | | |
| Operador: | DOFIO S.A.S | | | Hora terminación: 12:30 P.M | Sede educativa: | DON RAFAEL | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares: | | Almuerzos: X | No de servicios: | 57 |

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

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 83.3 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable ✓ | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 3 menú #9 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica, por parte de Interventoria a la sede educativa Don Rafael del municipio de Villanueva con el fin de verificar y controlar la Operación del Programa de Alimentación Escolar.

-Manipuladoras de alimentos cumplen con el uso de dotación y elementos de protección personal al momento del servido y distribución de los complementos.
-Materia prima en buen estado, cumple con las caracteristicas de calidad apta para el consumo

*Por equivocación manipuladora de alimentos firma en casilla no correspondiente a quien recibe la visita

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| *Ana Benito | Lwe Elizabeth Ramirez Gonzalez |
| Nombre: *ANA BENITO | Nombre: Geraldine Ramirez |
| Documento: 21588953 | Documento: 1057583378 |
| Cargo: Manipuladora Alimentos | Cargo: Profesional Tecnico Interv. PAE |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |



128

| Educación Alimentos para aprender \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 3816 |
|---|---|

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SAN AGUSTIN | ITC | CASANARE | MUNICIPIO | VILLANUEVA | URBANO | |
| SEDE | DON RAFAEL | FECHA DE VISITA | 03 04 2025 | | HORA INICIO: | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:00 a. m.<br>12:30 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|

Observaciones: Pisos con suciedad debajo de mesones.



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|

Observaciones: superficie de equipos con suciedad



| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 28. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

3818

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-A1-VIPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Villanueva | | |
| Fecha de la visita: | 03 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 11:15 | Institución educativa: | San Agustin | | |
| Operador: | Duplo S.I. SAS | | | Hora terminación: | 12:30 | Sede educativa: | El Fical | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 11 |

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

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

3819

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

3820

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE:<br>FEBRERO 2014 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | |
|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | |
|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 |

**INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas** — Porcentaje de Cumplimiento: 90.3 %

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 2 menú # 9 | | | | |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación del programa PAE modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. San Agustin Sede El Fical del municipio de Villanueva.

- Novedades

- Presencia de avispar área de consumo

- Instalar barreras de protección contra vectores en ventanas. áreas de preparación y consumo.

- No cuentan con recipientes para la disposición de residuos sólidos.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Luz Estela Carreño | Nombre: Sandra Aparez |
| Documento: 23770291 | Documento: 1118166845 |
| Cargo: Super V INTER-PAE | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

3821

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | Villanueva | | | |
| Fecha de la visita: | 03 04 2025 | Institución educativa: | San Agustin | | | | |
| Operador: | Duflo S.I. SAS | Sede educativa: | El Fical | | | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | | ALMUERZOS | X | No de servicios: 11 |

Información de las raciones entregadas

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Semana 2. menú #9: Pechuga sudada en cubos. Arroz amarillo. Papa chorreada. ensalada roja. Jugo de Mora con Lulada de Maizena | | | | |
| Intercambios | Alimento: | Programado: jugo de mora con lulada, aprobado: jugo de naranja | | | |
| | Motivo del intercambio: | | Fecha: 01/04/25 | Autorizado por: | Interventoria |

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

| Requerimientos alimentario y nutricional<br>Cumplimiento de la minuta patrón | | Calificación |
|---|---|---|
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | C |
| 7 | Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | C |
| 8 | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | C |
| 9 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | C |
| 10 | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | C |
| 11 | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | C |
| 12 | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio | C |
| 13 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | C |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | 100% |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Luz Cotelia Correa | Nombre: Sandra Aprael R |
| Documento: 23 740 791 | Documento: 1118166845 |
| Cargo: Super V. Interpar | Cargo: Economa |

134

3822

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA ESCUADRA SIERRA GUTIERREZ

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

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio | Villanueva | | | |
| Fecha de la visita | 03/04/2025 | Nivel de escolaridad verificado | Primaria 1 | Institución educativa | San Agustin | Sede educativa | El Fical | Tipo de Complemento | Almuerzo: X | Residencia escolares |
| Operador: | Duflo S.I. SAS | Fecha de la notificación de selección | 0087/2025 | | | No Servicios | 11 | | | |

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de ítems | | Cuantificación de gramajes | | | | | | Apariencia | | Sabor | | Olor | | Textura | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura descongelación inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Cumple | No cumple | Gramaje 1 Peso/ volumen | Gramaje 2 Peso/ volumen | Gramaje 3 Peso/ volumen | Promedio muestra | Peso especifico | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| Pechuga Guisada en cubos | Pechuga Guisada en cubos | ✓ | | 36 | – | – | 36 | 35 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz Amarillo | Arroz Amarillo | ✓ | | 53 | – | – | 53 | 52 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Papa Chorreada | Papa Chorreada | ✓ | | 75 | – | – | 75 | 70 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Ensalada Roja | Ensalada Roja | ✓ | | 61 | – | – | 61 | 60 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Jugo de Naranja | Jugo de Naranja | ✓ | | 208 | – | – | 208 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Colada de Maizena | Colada de Maizena | ✓ | | 125 | – | – | 125 | 120 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:
Intercambio aprobado: jugo de Naranja Fecha 01/04/2025. por interventoria

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Luis Estelo Correo | Nombre: Sandra Apraez R | Nombre: |
| Documento: 23730291 | Documento: 1118166845 | Documento: |
| Cargo: Super. Interpat | Cargo: Economa | Cargo |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025 3823

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SAN AGUSTIN | DE | CASANARE | MUNICIPIO | VILLANUEVA | URBANO | |
| SEDE | EL PICAL | FECHA DE VISITA | 03-04-2025 | | | HORA INICIO | 11:15 a. m. |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:30 p. m. |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 02 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se evidencia soporte de control de plagas y lavado de tanque aéreo, fecha: 10/03/25 | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 11. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

3824



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

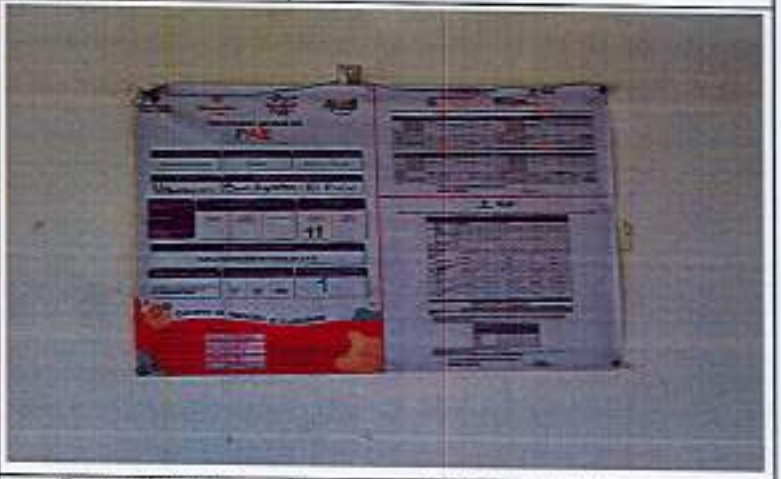
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 36. 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: | | | |

3825



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 2. | Componente_nutricional |
|---|---|
| CEREAL | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|
| TUBÉRCULOS, RAICES | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 4. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 5. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Colada de Aena | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 6. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Jugo de Naranja | |
| Calificación | Cumple |



| Fotografía 19. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Plato servido | |
| Cumple: X | No cumple: |

132

3826

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: | Villanueva | | |
| Fecha de la visita: | 03 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 8:45 am | Institución educativa: | San Agustin | | |
| Operador: | Duflo SL SAS | | | Hora terminación: | 9:55 | Sede educativa: | Alfonso Lopez | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 75 |

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

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

3827

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

140

3828

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | |
|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | |
|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | 1 |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 96.7 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 incumplimiento.

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | El comedor escolar cuenta con copia del acto de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 2 menú #9 | | | | |

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación del programa de alimentación Escolar PAE, modalidad de atención Preparado en sitio, en la I.E. San Agustin Sede Alfonso Lopez del municipio de Villanueva.

Novedades:

#7: Se observa apertura en ventana, área de preparación, se requiere instalar barrera de protección (angeo).

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lu Estela Carrero | Nombre: Jesica Villamil Fajardo |
| Documento: 23770291 | Documento: 1081815581 |
| Cargo: Supervi. InterPAE. | Cargo: Manipulador |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025 3529

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SAN AGUSTIN | DPTO | CASANARE | MUNICIPIO | VILLANUEVA | URBANO | |
| SEDE | ALFONSO LOPEZ | FECHA DE VISITA | 03 04 2025 | | | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA INICIO: | 8:45 a. m. | |
| | | | | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:55 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | IR: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Ítem 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 02 | Control_de_plagas |
|---|---|

Ítem 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación:

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se evidencia soporte de control de plagas y lavado de tanque. fecha: 14/03/25 | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Ítem 11. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Ítem 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

3830



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

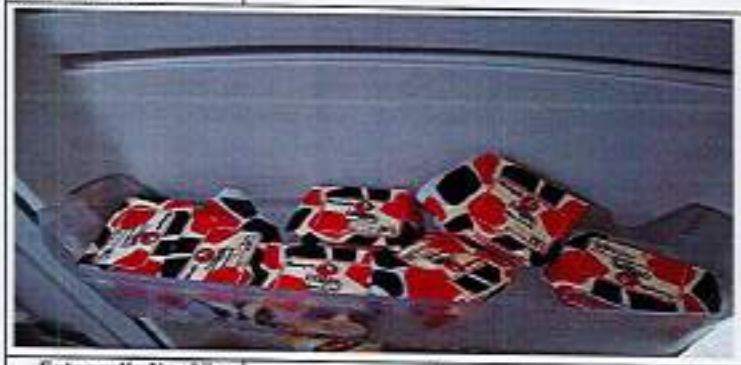
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

113

3831

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 14 de abril de 2025
OFICIO INTER-PAE-DUFLO-039-2025

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

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

Respetado Doctor,

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

| No | FECHAS | MUNICIPIO | INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SEDE | PORCENTAJE | CONCEPTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | 7/4/2025 | MANI | IE GAVIOTAS | ONESIMO ADAN SOLER | 92,00% | Bueno |
| 2. | 7/4/2025 | MANI | IE GAVIOTAS | MACUCO | 92,30% | Bueno |
| 3. | 7/4/2025 | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | PABLO ANTONIO BARRERA | 92,60% | Bueno |
| 4. | 8/4/2025 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | EL SINAI | 81,50% | Aceptable |
| 5. | 8/4/2025 | TAURAMENA | IE SIGLO XXI | SIGLO XXI | 100,0% | Muy bueno |
| 6. | 8/4/2025 | TRINIDAD | IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD | SANTA MARTHA | 90,0% | Bueno |
| 7. | 8/4/2025 | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | BETEL | 92,00% | Bueno |
| 8. | 9/4/2025 | TAURAMENA | IE CRIET | VIGIA TROMPILLOS | 85,70% | Bueno |
| 9. | 9/4/2025 | TAURAMENA | IE CRIET | PIÑALITO | 89,30% | Bueno |
| 10. | 9/4/2025 | TAURAMENA | IE CRIET | LA VORAGINE | 86,20% | Bueno |
| 11. | 9/4/2025 | TAURAMENA | IE CRIET | PRINCIPAL | 93,50% | Bueno |
| 12. | 9/4/2025 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | LA ESPERANZA | 96,80% | Muy bueno |
| 13. | 9/4/2025 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | EL TESORO DEL BUBUY | 89,70% | Bueno |
| 14. | 9/4/2025 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | LA ESMERALDA | 80,80% | Aceptable |
| 15. | 9/4/2025 | PAZ DE ARIPORO | IE SAN JUAN DE LOS LLANOS | PABLO SEXTO - LA HERMOSA | 88,00% | Bueno |

3832

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 16. | 9/4/2025 | PAZ DE ARIPORO | IE SAN JUAN DE LOS LLANOS | MIRAFLORES | 96,00% | Muy bueno |
| 17. | 10/4/2025 | HATO COROZAL | IE HORACIO PERDOMO | LAS ENRAMADAS | 92,00% | Bueno |
| 18. | 10/4/2025 | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | CAZADERO | 88,90% | Bueno |
| 19. | 10/4/2025 | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | ROJAS PINILLA | 92,00% | Bueno |

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoria en (65) Folios.

Sin otro particular,

**EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**
Interventora
Contrato de Consultoria No. 1103 de 2025

Yopal, Casanare, 07 de abril de 2025

8833

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | MANI | | |
| Fecha de la visita: | 02 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 11:40 | Institución educativa: | GAVIOTAS | | |
| Operador: | Dulce S.A.S | | | Hora terminación: | 1:00pm | Sede educativa: | OHEMO ALAN JOLER | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0067 | 2025 | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 45 |

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

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

3834

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 92 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3, Menú No 11. |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de verificación de operación de ración preparada en sitio en la sede Onesimo Arcos Soler- en la cual se evidencia:
- Cumplimiento de los componentes del Menú No 11.
- Incumplimiento en peso para el componente lengüeta de plátano verde.
- Materia prima en cantidad y calidad para preparación de la menú 12 al 15.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|---|
| | Nombre: Nikol Vargas | Nombre: Derly Avila. |
| | Documento: 1057574984 | Documento: 23726452. |
| | Cargo: Prof. Apoyo Inter | Cargo: Economa. |
| | FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| | Nombre: | Nombre: |
| | Documento: | Documento: |
| | Cargo: | Cargo: |

3836

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | MANI | | | |
| Fecha de la visita: | 07 04 2025 | Institución educativa: | Garotes | | | | |
| Operador: | Duflo S.A.S | Sede educativa: | Onesimo Aden Soler | | | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 0059/2025 | Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 45 | |
| | | | | X | | | |

**Información de las raciones entregadas**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Semana 3 menú N°11 (Pechuga cocinada en cubos, Arroz con fideos, lenguetas de platano verde, habichuela, zanahoria y cebolla, Jugo de guayaba y Colade de maizena). | | | | |
| Intercambios | Alimento: | / | | | |
| | Motivo del intercambio | / | Fecha: | / | Autorizado por: / |

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

**Requerimientos alimentario y nutricional**

**Cumplimiento de la minuta patrón**

| | | Calificación |
|---|---|---|
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | N.C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | N/A |
| 7 | Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | C |
| 8 | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | C |
| 9 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | C |
| 10 | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | C |
| 11 | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | C |
| 12 | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio | C |
| 13 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | C |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | 92.9 % |

**Observaciones**

En verificación, se evidencia incumplimiento en peso para las lenguetas de platano verde.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nikol Lopez | Nombre: Derly Avilez. |
| Documento: 1057574964 | Documento: 73 [illegible] |
| Cargo: Prof Apoyo Inter | Cargo: Economa. |

149

4

3887

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VR-01 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | MANI | | |
| Fecha de la visita: | 07/04/2025 | Nivel de escolaridad a verificar: | Primaria 1 | Institución educativa: | Saviotas | Sede educativa: | Onesimo Aden Soler |
| Operador: | Dufo S.A.S | Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | No Servicios: | 45 | Tipo de Complemento: | Almuerzo: X |

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú | | Cumplimiento de gramajes | | | | | | | Apariencia | | Sabor | | Olor | | Textura | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Cumple | No cumple | muestra 1 Peso/volumen | muestra 2 Peso/volumen | muestra 3 Peso/volumen | Promedio muestras | Peso esperado | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T(°C) | Cumple | No cumple | T(°C) | Cumple | No cumple | T(°C) | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| Pechuga guisada en cubos | Pechuga guisada en cubos | ✓ | | 80g | 52g | 48g | 60g | 35g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz con Fideos | Arroz con Fideos | ✓ | | 101g | 78g | 91g | 90g | 52g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Lenguetas de Platano verde | Lenguetas de platano verde | ✓ | | 19g | 30g | 28g | 25.6g | 65g | | ✓ | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | | ✓ |
| Habichuela, zanahoria y cebolla | Habichuela, zanahoria y cebolla | ✓ | | 62g | 62g | 61g | 61.6g | 60g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Jugo de guayaba | Jugo de guayaba | ✓ | | 202 | 200 | 204 | 202 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Colado de morena | Colado de morena | ✓ | | 210 | 239 | 243 | 234 | 120 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

INDICACIÓN: No de preparaciones que cumplieron ficha técnica y organolépticas / No de preparaciones verificadas | Porcentaje de cumplimiento: 83.3

Observaciones:

Se verifica gramaje al menú No 11, pero lo cual se obtiene incumplimiento para lenguetas de platano verde. Se requiere capacitación a la manipuladora de alimento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| | Derly Avila | |
| Nombre: Nirari Vargas | Nombre: Derly Avila | Nombre: |
| Documento: 1057574984 | Documento: 23726452 | Documento: |
| Cargo: Prof apoyo Inter | Cargo: Economa. | Cargo: |

3638

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-F-38 11-06-23 Ver. 3

## CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

### INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0336 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | GAVIOTAS | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | MANI | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | ONESIMO ADAN SOLER | FECHA DE VISITA | | 07/04/2025 | HORA INICIO: | 11:40 AM | |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 01:00 PM | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



**FOTOGRAFÍA No. 1** | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 2** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

**Observaciones:** se evidencia que las puertas del área de preparación no cuentan con barrera en su parte inferior.



**FOTOGRAFÍA No. 3** | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 4** | **ALMACENAMIENTO**

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

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

**Observaciones:**

17



| FOTOGRAFÍA No. 5 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**




| FOTOGRAFÍA No. 6 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 7 | PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION |
|---|---|

**Ítem No 31:** Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 8 | PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 9 | PARTICIPACIÓN CIUDADANA |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 10 | VERIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO |
|---|---|

**Ítem No 37:** La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 11 | PECHUGA GUISADA EN CUBOS | |
|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE |



| FOTOGRAFÍA No. 12 | PECHUGA GUISADA EN CUBOS | |
|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE |



| FOTOGRAFÍA No. 13 | PECHUGA GUISADA EN CUBOS | |
|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE |



| FOTOGRAFÍA No. 14 | ARROZ CON FIDEOS | |
|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE |



| FOTOGRAFÍA No. 15 | ARROZ CON FIDEOS | |
|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE |



| FOTOGRAFÍA No. 16 | ARROZ CON FIDEOS | |
|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE |



| FOTOGRAFÍA No. 17 | LENGÜETAS DE PLÁTANO VERDE | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |



| FOTOGRAFÍA No. 18 | LENGÜETAS DE PLÁTANO VERDE | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |



| FOTOGRAFÍA No. 19 | LENGÜETAS DE PLÁTANO VERDE | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |



| FOTOGRAFÍA No. 20 | HABICHUELA, ZANAHORIA Y CEBOLLA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



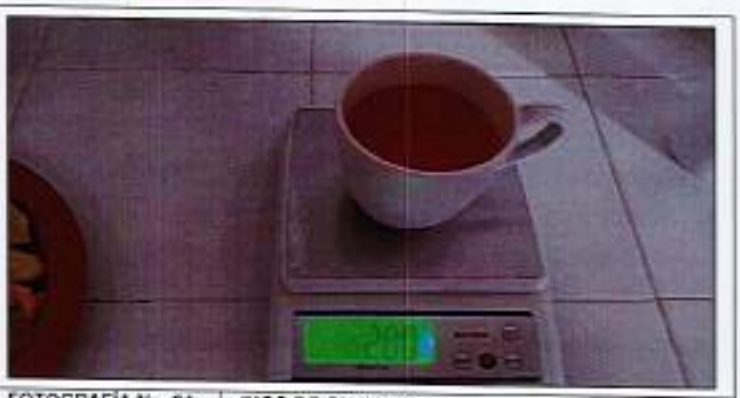
| FOTOGRAFÍA No. 21 | HABICHUELA, ZANAHORIA Y CEBOLLA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFÍA No. 22 | HABICHUELA, ZANAHORIA Y CEBOLLA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFÍA No. 23 | JUGO DE GUAYABA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFÍA No. 24 | JUGO DE GUAYABA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFÍA No. 25 | JUGO DE GUAYABA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFÍA No. 26 | COLADA DE MAIZENA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFÍA No. 25 | COLADA DE MAIZENA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |



| FOTOGRAFÍA No. 26 | COLADA DE MAIZENA | | |
|---|---|---|---|
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |

3843

| 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: | YOPAL | | |
| Fecha de la visita: | 02 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 10:45am | Institución educativa: | GAVIOTAS | | |
| Operador: | DELO S.A.S. | | | Hora terminación: | 11:35am | Sede educativa: | MACUCO | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0089/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: Y | No de servicios: | 5 |

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

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

15

6

3844

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VIPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredita la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 18 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013 | N.O | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 24 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 29 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 30 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 31 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | Se evidencia que la cocina tiene 3 fogones de los cuales solo funcionan 2. |
| 34 | Las temperaturas para los alimentos frios 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 | |

3845

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 05 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-NRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 92.3 % | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno ✓ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3, menú 11 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita de condición de operación de ración preparada en sitio, en la cual se evidencia.
- Preparación de los alimentos correspondientes al menú No 11.
- Materia prima en cantidad y calidad para la preparación de los menú 12 al 15.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nira Vargas | Nombre: Francy Linda |
| Documento: 1.057.574.964 | Documento: 23725837 |
| Cargo: Prof Apoyo Inter | Cargo: economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

159

8

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-06-33 Vol. 3

# CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA | GAVIOTAS | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | MANI | URBANO | |
| SEDE | MACUCO | FECHA DE VISITA | | 07/04/2025 | HORA INICIO: | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:45 AM | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACION DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



**FOTOGRAFÍA No. 1** | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 2** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 3** | **MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS**

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

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

**Observaciones:** El comedor escolar cuenta con un solo recipiente, el cual no cuenta con tapa.



**FOTOGRAFÍA No. 4** | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

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

**Observaciones:**




| FOTOGRAFIA No. 5 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFIA No. 6 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFIA No. 7 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

**Item No 23:** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFIA No. 8 | PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN |
|---|---|

**Item No 33:** Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

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

**Observaciones:** Se evidencia que la estufa tiene 3 fogones de los cuales sólo funcionan 2.



| FOTOGRAFÍA No. 9 | PARTICIPACIÓN CIUDADANA |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**




| FOTOGRAFÍA No. 10 | VERIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO |
|---|---|

**Ítem No 37:** La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

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

**Observaciones:**

3849

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: | MANI | | |
| Fecha de la visita: | 07 | 04 | 2023 | Hora inicio: | 8:00am | Institución educativa: | JESUS BERNAL PINTON | | |
| Operador: | DUFO S.A.S | | | Hora terminación: | 9:30 am | Sede educativa: | PABLO ANTONIO BARRERA | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087 / 2023 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: Y | No de servicios: | 45 SIMAT 52 SERVICIOS |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Se requiere cambio de angeo en área de preparación y se presenta ausencia de protecció en ventanas de todo el comedo |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | Segun cronograma de operador: Semana 2 y 3 de abril. |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 11 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 12 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 13 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.O | Segun cronograma de operador: Semana 2 y 3 de abril. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 03 / 03 / 2023 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

3850

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 05 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 18 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | N.O | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 24 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 29 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 30 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 31 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantice el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | Se evidencia que de 15) 5 fogones que tiene la cocina solo funcionan 3 de ellos requieren de mantenimiento. |
| 34 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |

3851

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 2014 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | 1 | |

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3, MENÚ Nº 11 |

Observaciones generales de la visita

Nº 2 de remoto.

Se realiza visita de condición de operación de ración preparada en sitio en la sede Pablo Antonio Barrera; en la cual se evidencia:
- Proceso de preparación de los alimentos correspondientes al menú Nº 11
- Materia prima en cantidad y calidad para la preparación de los menú 12 al 15.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nikol Vergara | Nombre: Yamile Rodriguez |
| Documento: 1057574464 | Documento: 47442727 |
| Cargo: Prof Apoyo Inter | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

11

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | 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 Ver. 3

## CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

### INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JESÚS BERNAL PINZÓN | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | MANI | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | PABLO ANTONIO BARRERA | FECHA DE VISITA | | 07/04/2025 | HORA INICIO: | 08:00 AM | |
| OPERADOR | DUPLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 09:30 AM | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACION DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



**FOTOGRAFÍA No. 1** | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 2** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

**Observaciones:** se requiere cambio de angeo en área de preparación y se presenta ausencia de protección en ventana de zona de consumo.



**FOTOGRAFÍA No. 3** | **MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS**

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

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

**Observaciones:**



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

**Ítem No 16:** Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 03/03/25 (Calificar cuando aplique)

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

**Observaciones:**

**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025**



| FOTOGRAFIA No. 5 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**




| FOTOGRAFIA No. 6 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**




| FOTOGRAFIA No. 7 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFIA No. 8 | PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN |
|---|---|

**Item No 33:** Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

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

**Observaciones:** Se evidencia que de los 5 fogones que tiene la estufa, sólo funcionan 2. La cual requiere de mantenimiento.




| FOTOGRAFIA No. 9 | PARTICIPACIÓN CIUDADANA |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFIA No. 10 | VERIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO |
|---|---|

**Item No 37:** La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

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

**Observaciones:**

3854

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Paz de Ariporo | | |
| Fecha de la visita: | 08 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 8:39 am | Institución educativa: | SIMON BOLIVAR | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | | Hora terminación: | 9:30 am | Sede educativa: | EL SINAI | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087 \| 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 9 |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 0 | Presencia de vectores (murciélagos) en puerta de ingreso al área de almacenamiento |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Presencia de angeos en ventana del área de preparación y puerta de aberturas techo - nivel en el área de almacenamiento |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | 0 | Programación fumigación julio 25; sin embargo se requiere de control de plagas correctivo |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| | **P** | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuenta con tapar los canecas de basura |
| 11 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 12 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 13 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.O | Sujeto a programación el lavado de tanque para el mes de julio 25 |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 09 \| 04 \| 2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

3855

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

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

3856

| 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**

| | | |
|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | |
|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 81,5 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable ✓ | 70% - 84.9% | Deficiente | <69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Menu N 12 Semana 3 |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica a la Institución Educativa Simon Bolivar Sede El Sinai del municipio de Paz de Ariporo con el fin de verificar los condiciones higienico sanitaria y prestación de Servicio del Restaurante Escolar

-Se observa materia prima en optimas condiciones de calidad para las preparaciones de los menús

- Personal manipulador de alimentos cuenta con dotación completa (Uniforme, Tapabocas, Gorro zapatos)

-

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda Marlady Bustos Romero | Nombre: - maria |
| Documento: 1.118544617 | Documento: - 23791496 |
| Cargo: Profesional de Apoyo Interventoria | Cargo: - Enfermera |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

3857

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-09 11-05-23 Ver. 3

**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025**

## INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIMÓN BOLIVAR | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | PAZ DE ARIPORO | URBANO | |
| SEDE | EL SINAI | FECHA DE VISITA | | 08-04-2025 | | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA INICIO: | 8:39 AM | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:30 AM | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| | | | | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



**FOTOGRAFÍA No. 1** | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 2** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

**Observaciones:** Ausencia de angeos en ventanas de área de preparación



**FOTOGRAFÍA No. 3** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

**Observaciones:** presencia de aberturas techo-pared en el área de almacenamiento



**FOTOGRAFÍA No. 4** | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

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

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

**Observaciones:** no cuenta con tapas las canecas de basura

170




| FOTOGRAFÍA No. 5 | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 6 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

Observaciones:




| FOTOGRAFÍA No. 7 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 8 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 9 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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



| FOTOGRAFÍA No. 10 | PARTICIPACIÓN CIUDADANA |
|---|---|

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

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

3859

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Tauramena | | |
| Fecha de la visita: | 08 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 10:55 | Institución educativa: | Siglo XXI | | |
| Operador: | Duflosi. SAS | | | Hora terminación: | 12:15 | Sede educativa: | Principal | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares: | Almuerzos: X | No de servicios: | 381 |

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

| | Plan de saneamiento<br>Programa de Limpieza y Desinfección | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | 1 | Registrar en el formato de limp. /desifec. |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 17/03/25 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 11 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 12 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 13 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | NA | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 17/03/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo, y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 04/04/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

3860

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

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

17 JC

3861

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 100 %

| 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 s/o observacion) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 3 menú #12 | | | | |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de Seguimiento y control a los condiciones de Operación del Programa de alimentación Escolar PAE, modalidad de atención preparado en Sitio, en la I.E. Siglo XXI, Sede principal del municipio de Tauramena

Novedades

- No se registra las operaciones de limpieza de los sistemas de extracción, Sinembargo se verifica buenas condiciones de limpieza en dichos sistemas.

- Se realiza toma de muestras de alimentos con destino al laboratorio.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lina Estela Correa | Nombre: Claudia Patricia Pinto M. |
| Documento: 23770291 | Documento: 33625386 |
| Cargo: Supervi. Interv PAE | Cargo: Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025 3862

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIGLO XXI | MC | CASANARE | MUNICIPIO | TAURAMENA | URBANO | |
| SEDE | SIGLO XXI | FECHA DE VISITA | 06 04 2025 | | | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA INICIO: | 10:55 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | HORA DE TERMINACIÓN | 12:15 p. m. | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SE: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 02 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación:

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se evidencia soporte de control de plagas y lavado de tanque, fecha: 17/03/25 | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 11. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son rotulados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

12

3863



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 19. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

176

3864

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Transdal | | |
| Fecha de la visita: | 08 / 04 / 2025 | Hora inicio: | 9:00am | Institución educativa: | Tecnico Integrado | | |
| Operador: | Duflo SAS | Hora terminación: | 1:00 PM | Sede educativa: | Santa Martha | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 24 | |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora) |
|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 3 Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 5 Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Control de plagas** | | |
| 6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Realizar la instalación angeo en ventana área de preparación y almacenamiento. |
| 8 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | la actividad se realizara según cronograma para el mes de julio |
| 9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 11 La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 12 El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 13 Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 14 Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A. | |
| **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.O | la actividad se realizara según cronograma para el mes de julio. |
| 16 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periodica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 04/04/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

3865

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

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

120

3866

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | 0 | Faltantes de elementos de Aseo. |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | 90 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|
| | | SI | NO | | |
| 38 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | | | ✓ | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | | | ✓ | |
| 40 | 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). | | | ✓ | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | Semana 3 Menú 12. |

**Observaciones generales de la visita**

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

- Areas limpias y organizadas.
- Registros diarios diligenciados.
- Personal con dotación Completa.
- Se almacenan los Productos en buenas condiciones.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Karina Orteca Karina Orteca | Nombre: Yanaida Tarache |
| Documento: 1118542365 | Documento: 47.428233 |
| Cargo: Prof. de Apoyo | Cargo: Economa. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

3867

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Trinidad | | | | |
| Fecha de la visita: | 08042025 | | Institución educativa: | Tecnico Integrado Santa Martha | | | | | |
| Operador: | Duflo SAS. | | Sede educativa: | | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servidos: | 24 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 30 | |
| | | ✓ | | | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 1 | 2 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 840ml | 1L | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 960 g | 2 kg | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 17 | 17 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 17 | 17 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 17 | 17 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 Pares | 0 | NC |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 34 Pares | 17 Pares | NC |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 88.2 % |

**Observaciones**

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

*17: El calculo se realiza conforme a Propuesta economica (2 pares por manipuladora).

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Karina Oviedo | Cenaida Turache |
| Nombre: Karina Oviedo | Nombre: Cenaida Turache |
| Documento: 1118542365 | Documento: 47428233 |
| Cargo: Prof de Apoyo | Cargo: Cocinera. |



180

3868

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 1103/2025

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | Tecnico Integrado. | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Trinidad | URBANO ( ) RURAL ( ✓ ) | |
| SEDE: | Santa Martha. | FECHA VISITA: | 08-04-2025 | HORA INICIO: | 10:00 am | | |
| OPERADOR: | Duflo SAS. | CONTRATO No: | 0087/25 | VISITA No. | (Primera) | HORA TERMINACIÓN: | 12:00 M |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( ✓ ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( ) | SI: SERVICIO DE INTERNADO | ( ) | |

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

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Claudia Lancheros. | 20933189 | Docente | 3213777929. |
| 2 | Diana Niño | 40330012 | Docente | 3202859842. |
| 3 | Deisy Lopez | 1118529658 | Operador | 3212044589. |
| 4 | Avry Giron | 47936078 | Coord. Operador | 3102207613. |
| 5 | Sandra Silva | 47439312 | operador. | 3103030024 |
| 6 | Geraida Tarache | 47428233 | Economa | 3132163433. |
| 7 | Karina Orena Gallindo | 1118542365 | Prof. Interventoria | 3133796589. |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Respuesta queja comunidad servicio de economa vereda santa Martha municipio de trinidad casanare, segun oficio con fecha del 01/04/2025.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

se realiza visita por parte de interventoria, en acompañamiento del operador Duflo SAS, docentes, a la sede educativa santa Martha, Institucion educativa tecnico integrado del

3869

Educación | Cassnare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**ACTA DE REUNIÓN**

**CONTRATO No.** 1103/2025

municipio de trinidad, con el fin de dar respuesta a queja de la comunidad - servicio de economa, segun oficio con fecha del 01/04/2025

De acuerdo a lo anterior se realiza socialización en relación al tema, en donde se llegan a unos acuerdos y compromisos.

**V. ACUERDOS Y COMPROMISOS**

-El servido de transición, primero y segundo se entregrará en horario de 11:30 am, 3, cuarto y quinto a las 12:00 M.

-Capacitación al personal manipulador en guias de Preparación, gramaje y almacenamiento de materia prima.

FIRMA:
NOMBRE: Diana Nino
CEDULA: 40820012

FIRMA:
NOMBRE: Claudia Patricia Lancheros M.
CEDULA: 26933189

FIRMA: Gerardo Rozo
NOMBRE: Gerardo Rozo
CEDULA: 4742823 Yopal

FIRMA: Deisy López
NOMBRE: Deisy Johana López
CEDULA: 1.1185294658

FIRMA:
NOMBRE: Ana Deysi Gómez
CEDULA: 1.118560178

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA: 1.118539872

FIRMA: Karina Urena G.
NOMBRE: KARINA URENA G.
CEDULA: 1116542365

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

## INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

**INFORMACIÓN GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | TECNICO INTEGRADO | **ETC** | DPTO. CASANARE | **MUNICIPIO** | TRINIDAD | **URBANO** | |
| | | | | | | **RURAL** | X |
| **SEDE** | SANTA MARTHA | **FECHA DE VISITA** | | 08/04/2025 | **HORA INICIO:** | 9:00 am | |
| **OPERADOR** | DUFLO SAS | **CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025 | | | **HORA DE TERMINACIÓN** | 1:00 pm | |
| **REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:** | | | **ACTA DE INFRAESTRUCTURA** | | **ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO** | | X |
| **MODALIDAD** | **PS: PREPARADO EN SITIO** | X | **RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | **SR: SERVICIO RESIDENCIAS** | | |



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

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CUMPLE** | X | **NO CUMPLE** | |

**Observaciones:**



| | |
|---|---|
| **FOTOGRAFÍA No. 2** | **CONTROL DE PLAGAS** |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CUMPLE** | X | **NO CUMPLE** | |

**Observaciones:**



| | |
|---|---|
| **FOTOGRAFÍA No. 7** | **CONTROL DE PLAGAS** |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CUMPLE** | | **NO CUMPLE** | X |

**Observaciones:** Realizar la instalación de angeo en ventana área de preparación



| | |
|---|---|
| **FOTOGRAFÍA No. 8** | **CONTROL DE PLAGAS** |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CUMPLE** | | **NO CUMPLE** | X |

**Observaciones:** Realizar la instalación de angeo en ventana área de almacenamiento



| FOTOGRAFÍA No. 9 | MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS |
|---|---|

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

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



| FOTOGRAFÍA No. 10 | MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS |
|---|---|

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

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



| FOTOGRAFÍA No. 17 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 18 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 21 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 22 | PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION |
|---|---|

**Item No 30:** Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.

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

Observaciones:

3872

| 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: | MONTERREY | | |
| Fecha de la visita: | 05 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 8:45am | Institución educativa: | TECNICO DIVERSIFICADO | | |
| Operador: | Refo S.A.S | | | Hora terminación: | 9:30am | Sede educativa: | BETEL | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0069/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | | Almuerzos X | No de servicios: 8 |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N/A | No cuentan con sistema de extraccion. |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: Marzo 2025 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| | p | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuenta con recipientes para la recolección de residuo. |
| 11 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 12 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 13 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N/A | No cuenta con trampa de grasa. |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 7/04/2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | Lavado realizado por los padres de familia. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N/A | |

184

22

3873

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

3874

| 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** | | | |
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | 0 | Faltan los implementos de aseo. |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 92 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3, menú No 12. |

Observaciones generales de la visita

Se realiza VPSita de condición de operación ración preparada en SITIO, en la cual se evidencia:
- Materia prima en cantidad y calidad correspondiente a los menú 12 al 15.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nikol Vargas. | Nombre: Martha Toloza Toloza |
| Documento: 1-057-574-954 | Documento: 1420563790 |
| Cargo: Prof. Apoyo Inter. | Cargo: Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | MONTERREY | | | |
| Fecha de la visita: | 05/04/2025 | | Institución educativa: | TECNICO DIVERSIFICADO | | | | |
| Operador: | Dulo S.A.S | | Sede educativa: | BETEL | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS X | No de servicios: | 8 | No de manipuladoras: | Una | No de días de prestación: | 30 |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | Uno | Uno | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4u | 4u | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 200g | 900g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4u | 4u | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 600ml | 2000ml | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 700g | 2000g | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 500ml | 500ml | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 17 u | 17 u | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 17 u | 17 u | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 17 u | 17 u | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 pares | 0 | N.C* |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 rollo | 2 rollo | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 34 pares | 17 pares | N.C* |
| | Porcentaje de cumplimiento: | | | 88,2 % |

**Observaciones**

**ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:** Abril 2025

*Item 15. Durante el inicio del contrato no se hizo entrega de guantes de caucho, pendiente para el mes de Mayo/25.

*Item 17. Se aplica conforme a propuesta económica del contrato vigente, lo cual corresponde a 2 pares diarios por manipuladora; se realiza conteo y solo se contaron 17 pares.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nikol Vargas | Martha Tolosa Parra |
| Documento: 1057574984 | Nombre: Martha Tolosa P. |
| Cargo: Profesional Inter | Documento: |
| | Cargo: Manipuladora |

3876

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

FO-ATIP-38 11-05-23 Ver. 3

## CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

### INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0336 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | TÉCNICO DIVERSIFICADO | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | MONTERREY | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | BETEL | FECHA DE VISITA | | 08/04/2025 | HORA INICIO: | 08:45 AM | |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 09:50 AM | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| FOTOGRAFÍA No. 1 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 2 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN |
|---|---|

**Ítem No 4:** Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 3 | CONTROL DE PLAGAS |
|---|---|

**Ítem No 8:** realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: Marzo/2025

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 4 | CONTROL DE PLAGAS |
|---|---|

**Ítem No 9:** El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

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

Observaciones:

189



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

Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 07/04/2025 (Calificar cuando aplique).

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

**Observaciones:** El lavado es realizado por los padres.



**FOTOGRAFÍA No. 6** | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 7** | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 8** | **ALMACENAMIENTO**

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

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



| FOTOGRAFÍA No. 9 | PARTICIPACIÓN CIUDADANA |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 10 | VERIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO |
|---|---|

**Ítem No 37:** La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

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

**Observaciones:** Faltantes de implementos de aseo. No se hizo entrega de guantes de caucho. La cantidad de guantes de manipulación no fueron entregados.

3879

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: | TAURAMENA | | |
| Fecha de la visita: | 09 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 8:35 am | Institución educativa: | CRIEET | | |
| Operador: | DUFLO SAS | | | Hora terminación: | 9:35 am | Sede educativa: | VIGIA TRONPILLOS | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos | No de servicios: | 33 |
| | | | | | | | X | | |

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

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

1/2

26

3880

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

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

19

27

3881

| 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** | | | |
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | 0 | Faltantes de implementos de aseo. |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | | | | Porcentaje de Cumplimiento | 85.7 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3, Menú 13 |

Observaciones generales de la visita

protección ni barrera) que impidan el ingreso de plagas. (Item #7)

Se realiza visita de condición de operación de ración preparada en sitio, en la cual se evidencia:

- Proceso de preparación de los alimentos correspondientes al menú N°13

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nikol Vargas | Nombre: RoSAlba Alba Mar |
| Documento: 1057574964 | Documento: 1004324424 |
| Cargo: Tec apoyo Nter | Cargo: economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

3882

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Tauramena | | |
| Fecha de la visita: | 09042025 | | Institución educativa: | CREER | | | |
| Operador: | Dulo S.A.S | | Sede educativa: | Virgia Trompillo | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 33 | No de manipuladoras: | Una | No de dias de prestación: 30 |
| | | X | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | Una | Una | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4u | 4u | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 900g | 900g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4u | 4u | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 3,2 litro | 2 litro | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 3,2 Kg | 2 Kg | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 500 ml | 500 ml | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 17 u | 17 u | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 17 u | 17 u | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 17 u | 17 u | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 pares | 2 pares | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 rollo | 2 rollo | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 34 pares | 19 pares | N.C* |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 44,1 % |

**Observaciones**

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Abril 2025.

*Item 17. Se evalua conforme a propuesta economico del contrato vigente lo cual corresponde a 2 pares diarios por manipuladora; se revisaron 19 y solo se contaron 19 pares.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nidia Vargas | Nombre: Rosalba Altamay |
| Documento: 1-952.574.965 | Documento: 1006324424 |
| Cargo: Prof. Apoyo Interv. | Cargo: economa |

105

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

PO-AT-IT-08 11-09-23 Vol. 3

## CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

### INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CRIEET | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | TAURAMENA | URBANO | |
| SEDE | VIGIA TROMPILLOS | FECHA DE VISITA | | 09/04/2025 | HORA INICIO: | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 08:35 AM | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACION DE SERVICIO | 09:35 AM | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |

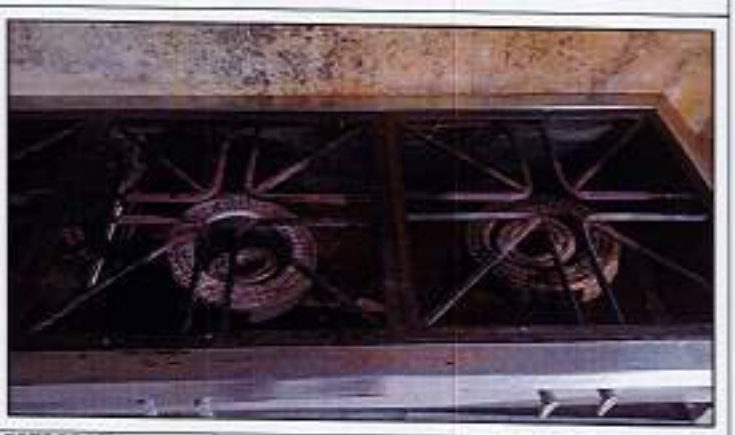


| FOTOGRAFIA No. 1 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFIA No. 2 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN |
|---|---|

**Item No 2:** Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

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

Observaciones: se evidencia grasa adherida en la superficie y latas de la estufa.



| FOTOGRAFIA No. 3 | CONTROL DE PLAGAS |
|---|---|

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

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

Observaciones: se evidencia que las ventanas y puerta del área de preparación no cuentan con protección ni barreras que impidan el ingreso de plagas.




| FOTOGRAFIA No. 4 | CONTROL DE PLAGAS |
|---|---|

**Item No 8:** Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: Marzo/2025

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

Observaciones:



| FOTOGRAFIA No. 5 | ABASTECIMIENTO DE AGUA |
|---|---|

**Item No 15:** Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: Abril 2025 (Calificar cuando aplique).

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFIA No. 6 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFIA No. 7 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFIA No. 8 | PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN |
|---|---|

**Item No 33:** Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

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

**Observaciones:** se evidencia que la base y los quemadores de la estufa se encuentran en malas condiciones.



| FOTOGRAFÍA No. 9 | PARTICIPACIÓN CIUDADANA |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 10 | VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO |
|---|---|

**Item No 37:** La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

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

**Observaciones:** Faltantes de implementos de aseo. Faltan guantes de manipulación.

3886

| 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: | TAURAMENA | | |
| Fecha de la visita: | 09 | 04 | 2025 | Hora inicio: | 12:10pm | Institución educativa: | CRIEET | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | | Hora terminación: | 1:15pm | Sede educativa: | PINALITO | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0069/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 43 |

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

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

194

30

3887

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

3888

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 0 | Faltantes de implemento de aseo. |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 89.3 % | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno ✓ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Menú No 13 Semana 3 |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de condicion de operacion de racion preparada en sitio, en la cual se evidencia:
- Consumo de los alimentos correspondientes al menú 13.
- Cantidad y calidad de materias primas para la preparación de los menú 14 y 15.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Ariel Vargas | Nombre: Claudia Milena Briceño |
| Documento: 1057574964 | Documento: 35763618 V/cio |
| Cargo: Prof apoyo Inter | Cargo: Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

20

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES | VERSIÓN: 02<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02<br>VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |
|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Institución educativa: | | Municipio: | TAURAMENA | | |
| Fecha de la visita: | 09/04/2025 | | | Sede educativa: | | CRIEET<br>PIÑALITO | | | |
| Operador: | Duplo S.A. | | | | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 43 | No de manipuladoras: | Una | No de días de prestación: | 30 | |
| | | X | | | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | Una | Una | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 u | 4 u | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 810 g | 900 g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 u | 4u | C |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 1600ml | 2000ml | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 700g | 2000g | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 500 ml | 500 ml | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 17 u | 17 u | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 17 u | 17 u | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 17 u | 17 u | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 pares | 0 | N.C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 rollos | 2 rollo | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente) | 34 pares | 17 pares | N.C |
| | | | | 88.2 % |

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Abril/2025

Item 15. Durante el inicio del contrato y hasta la fecha no se ha hecho entrega de los 2 pares de guantes de caucho.

Item 17. De acuerdo con forme a propuesta economica del contrato vigente, lo cual indica que son 2 pares diario por manipuladora; se recibio conteo y faltan guantes.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nikol Jovana | Nombre: Claudia Patricia Concha |
| Documento: 1013743829 | Documento: 35263618 |
| Cargo: Nutricionista | Cargo: Manipuladora |

3890

Educación | Gobernación de Casanare | Fomentemos Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-08-23 Vol. 2

## CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

### INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA | CRIEET | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | TAURAMENA | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | PIÑALITO | FECHA DE VISITA | | 09/04/2025 | HORA INICIO: | 12:10 AM | |
| OPERADOR | DUPLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 01:15 AM | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACION DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| FOTOGRAFÍA No. 1 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 2 | CONTROL DE PLAGAS |
|---|---|

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

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

**Observaciones:** se evidencia ventanas y puertas del área de preparación sin protección



| FOTOGRAFÍA No. 3 | CONTROL DE PLAGAS |
|---|---|

**Item No 8:** Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: Abril/2025

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 4 | CONTROL DE PLAGAS |
|---|---|

**Item No 9:** El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

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

**Observaciones:**

203

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-06 11-05-23 Vs. 3

**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025**



**FOTOGRAFÍA No. 5** | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 6** | **ALMACENAMIENTO**

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

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

**Observaciones:**




**FOTOGRAFÍA No. 7** | **ALMACENAMIENTO**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 8** | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 9** | **PARTICIPACION CIUDADANA**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 10** | **VERIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO**

**Ítem No 37:** La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

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

**Observaciones:** Faltantes de implementos de aseo. Faltan guantes de manipulación y de caucho para realizar las actividades de limpieza.

3892

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: | Tauramena | | |
| Fecha de la visita: | 09 04 2025 | Hora inicio: | 10:12am | Institución educativa: | Crieet | | |
| Operador: | Dufio SAS | Hora terminación: | 11:00am | Sede educativa: | La Virginia | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 107 |

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

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

3893

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

20

3894

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | |
|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | |
|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 86.2 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno ✓ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | ✓ | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | ✓ | |
| 40 | 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 | ✓ | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3 menu 13 |

Observaciones generales de la visita

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

- materia prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.
- Personal con dotación completa
- Registros de limpieza y desinfección diligenciados.
- Realizar limpieza y desinfección a la nevera
- Instalar angeo en la ventana del area de preparación.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Karina Urueña | Ruth |
| Nombre: KARINA URUEÑA | Nombre: RUTH Ramirez |
| Documento: 1118542365 | Documento: 45769527 |
| Cargo: PROF DE APOYO INT | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

207

Educación | Gobernación de Casanare | Casanare Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-06-03 Vol. 3

**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025**

## INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | EL CRIEET | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | TAURAMENA | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA VORAGINE | FECHA DE VISITA | | 09/04/2025 | HORA INICIO: | 10:12 am | |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:00 am | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



**FOTOGRAFÍA No. 1** | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**Ítem No 2:** Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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

**Observaciones:** Realizar limpieza y desinfección a nevera.



**FOTOGRAFÍA No. 2** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFÍA No. 7** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

**Observaciones:** Instalar angeo en la ventana área de preparación



**FOTOGRAFÍA No. 8** | **CONTROL DE PLAGAS**

**Ítem No 8:** Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación:

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

**Observaciones:** Se evidencia soporte de la fumigación mes de abril

## CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



| FOTOGRAFÍA No. 9 | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS |
|---|---|

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

| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
|---|---|---|---|
| OBSERVACIONES: | | | |



| FOTOGRAFÍA No. 10 | ABASTECIMIENTO DE AGUA |
|---|---|

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

| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |
|---|---|---|---|
| OBSERVACIONES: | No se realizó lavado del tanque según la programación | | |



| FOTOGRAFÍA No. 17 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| FOTOGRAFÍA No. 18 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

PO-AT-IF-06 11-05-23 Vol. 3

**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025**



| FOTOGRAFÍA No. 21 | ALMACENAMIENTO | | |
|---|---|---|---|
| Item No 21: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |



| FOTOGRAFÍA No. 22 | PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN | | |
|---|---|---|---|
| Item No 30: Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |

3898

| 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: | Tauramena | | |
| Fecha de la visita: | 09 04 2025 | Hora inicio: | 11:10am | Institución educativa: | CREET | | |
| Operador: | DEFIO SAS. | Hora terminación: | 1:10PM | Sede educativa: | CREET | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: ✓ | No de servicios: | 161 |

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

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

3899

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

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

3900

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | 1 | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 93.5 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno ✓ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | ✓ | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | ✓ | |
| 40 | 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 | ✓ | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3 Menu 13. |

Observaciones generales de la visita

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

- Item 15: Rector manifiesta que el lavado de tanque elevado fue realizado por la institución educativa.
- Areas limpias y organizadas.
- Materia prima en buen estado de calidad y almacenamiento.

Item 12: Rector manifiesta obstrucción de la tubería del desagüe de aguas residuales. Este hallazgo es observado durante la visita donde se evidencia acumulación de residuos liquidos en zona externa del area de Preparación.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Karina Urrea | Nombre: Maria Tovar |
| Documento: 1118542365 | Documento: 40219755 |
| Cargo: Prof. de Apoyo. | Cargo: Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

FO-AT-F-39 11-05-23 Ver. 3

## CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

### INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA | EL CRIEET | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | TAURAMENA | URBANO | |
| SEDE | EL CRIETT | FECHA DE VISITA | | 09/04/2025 | HORA INICIO: | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:10 am | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | 1:10 Pm | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| | | | | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



**FOTOGRAFIA No. 1** | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

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

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

**Observaciones:**



**FOTOGRAFIA No. 2** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

**Observaciones:**




**FOTOGRAFÍA No. 7** | **CONTROL DE PLAGAS**

**Item No 8:** Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

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

**Observaciones:** Se evidencia soporte de la fumigación



**FOTOGRAFÍA No. 8** | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

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

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

**Observaciones:** Acumulación residuos líquidos en la parte de afuera del área de preparación.



| FOTOGRAFÍA No. 9 | ABASTECIMIENTO DE AGUA |
|---|---|

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

| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |
|---|---|---|---|
| OBSERVACIONES: | La actividad no se realizó según la programación | | |



| FOTOGRAFÍA No. 10 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
|---|---|---|---|
| OBSERVACIONES: | | | |



| FOTOGRAFÍA No. 17 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| FOTOGRAFÍA No. 18 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| FOTOGRAFIA No. 21 | ALMACENAMIENTO | | |
|---|---|---|---|
| **Item No 22:** Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | | | |
| **CUMPLE** | X | **NO CUMPLE** | |
| **Observaciones:** | | | |



| FOTOGRAFIA No. 22 | PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION | | |
|---|---|---|---|
| **Item No 32:** Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad. | | | |
| **CUMPLE** | X | **NO CUMPLE** | |
| **Observaciones:** | | | |

2/6

3904

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Aguazul | | |
| Fecha de la visita: | 09 / 04 / 2025 | Hora inicio: | 11:00 AM | Institución educativa: | Luis Maria Jimenez | | |
| Operador: | DUFLOSAS | Hora Terminación: | 1:00 PM | Sede educativa: | La Esperanza | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 11 |

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

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

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

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

3906

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | 1 | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 96.8% | | |
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 3 menú #13 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa la Esperanza del municipio de Aguazul con el fin de verificar la Operacion del Programa de Alimentacion Escolar.

-Se verifica materia prima almacenada como, fruyes, abarrotes y carnicos en buen estado cumple con las condiciones de calidad.

-Manipuladora de alimentos cumple con la B.P.M durante la produccion.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: Nelida |
| Documento: 1057587328 | Documento: 33645949 |
| Cargo: Profesional Interventoria PAE | Cargo: Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

3907

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 08 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | AGUAZUL | | | |
| Fecha de la visita: | 09042025 | Institución educativa: | LUIS MARIA JIMENEZ | | | | |
| Operador: | DUFLO SAS | Sede educativa: | LA ESPERANZA | | | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | X | No de servicios: | 11 |

Información de las raciones entregadas

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Semana 3 menu # 13 = Pollo guisado + Lentejas Guisadas + Arroz blanco + Platano cocido con queso + Ensalada de repollo, tomate y cebolla + Jugo de pina + Fruta Picable. | | | | |
| Intercambios | Alimento: | / | | | |
| | Motivo del intercambio | / | Fecha: | / | Autorizado por: / |

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

Requerimientos alimentario y nutricional

| | Cumplimiento de la minuta patrón | Calificación |
|---|---|---|
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | N.A |
| 7 | Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | C |
| 8 | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | C |
| 9 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | C |
| 10 | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | C |
| 11 | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | C |
| 12 | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio | C |
| 13 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | C |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | 100 % |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Yesica Elizabeth Gomez Gonzalez | Nombre: Nelly Cruz |
| Documento: 1057587328 | Documento: 33645914 |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: manipuladora |

220



46

3908

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: AGUAZUL

Fecha de la visita: 09-Abril-2025 | Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 1 | Institución educativa: LUIS MARIA JIMENEZ | Sede educativa: LA ESPERANZA | Tipo de complemento: Almuerzo X | Residencias escolares:

Operador: DOFLO S.A.S | Contrato de prestación de servicios No: 0087/2025 | No Servicios: 11

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú: Cumple | Cumplimiento de menú: No cumple | Cumplimiento de gramajes: muestra 1 | muestra 2 | muestra 3 | Promedio muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | Apariencia: Cumple | Apariencia: No cumple | Sabor: Cumple | Sabor: No cumple | Olor: Cumple | Olor: No cumple | Textura: Cumple | Textura: No cumple | Temperatura final de cocción: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución inicial: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución final: T (°C) | Cumple | No cumple | Cumple lo visto: Cumple | No cumple |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pollo Guisado | Pollo Guisado | ✓ | | 38 | / | / | 38 | 35 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Lentejas Guisadas | Lentejas Guisadas | ✓ | | 100 | / | / | 100 | 24 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz Blanco | Arroz Blanco | ✓ | | 96 | / | / | 96 | 70 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Platano cocido con queso | Platano cocido con queso | ✓ | | 85 | / | / | 85 | 77 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Ensalada de tomate y cebolla | Ensalada de tomate y cebolla | ✓ | | 61 | / | / | 61 | 60 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Jugo de Pina | Jugo de Pina | ✓ | | 260 | / | / | 260 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Agua Potable | Agua Potable | ✓ | | 225 | / | / | 225 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:
Manipuladora de alimentos preparó los componentes correspondientes a 8 servicios debido a que el restante de beneficiarios no asistieron a clases para el día de hoy, se evidencia materia prima almacenada con las cantidades suficientes a 11 beneficiarios.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Geralbine Ramirez Cortes | Nombre: Nayla cruz | Nombre: |
| Documento: 1057587368 | Documento: 33645949 | Documento: |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: Manipuladora | Cargo: |

#22

| | | | |
|---|---|---|---|
| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ULTORIA No. | 1103 de 2025 | CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 3909 |

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS MARIA JIMENEZ | IRC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | |
| SEDE | LA ESPERANZA | FECHA DE VISITA | 09/04/2025 | | | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA INICIO: | 11:00 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | HORA DE TERMINACIÓN | 1:00 p. m. | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |

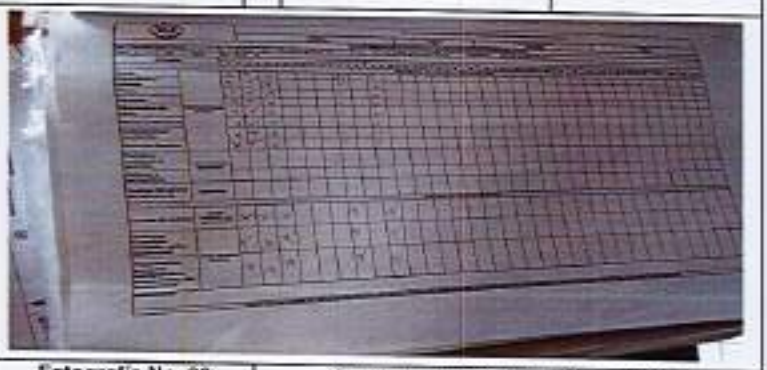


| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 01** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Ítem 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |

**Observaciones:**



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 02** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Ítem 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |

**Observaciones:**




| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 03** | control de plagas |

Ítem 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |

**Observaciones:** FEB .2025




| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 04** | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Ítem 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |

**Observaciones:**

3910



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 28. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 31. Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

3911



| | |
|---|---|
| **Muestra 1.** | Componente_nutricional |
| Alimento proteico | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 1.** | Componente_nutricional |
| Leguminosa | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 1.** | Componente_nutricional |
| Cereales | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 1.** | Componente_nutricional |
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 1.** | Componente_nutricional |
| Ensalada o verduras calientes | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Muestra 1.** | Componente_nutricional |
| Bebidas (frutas en jugo) | |
| **Calificación** | Cumple |




| | |
|---|---|
| **Muestra 1.** | Componente_nutricional |
| Agua en bolsa | |
| **Calificación** | Cumple |



| | |
|---|---|
| **Fotografía 11.** | **Componente_nutricional** |
| Plato servido | |
| **Calificación** | Cumple |

224

3912

| 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: | AGUAZUL. | | |
| Fecha de la visita: | 09 / 04 / 2025 | Hora inicio: | 9:20 AM | Institución educativa: | LUIS MARIA JIMENEZ | | |
| Operador: | POLO S.A.S | Hora finalización: | 10:30 AM | Sede educativa: | EL TESORO DEL RUBEY | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087 / 2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 16 |

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

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

3913

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

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

3914

| 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 2014 |

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 89.7 % | | | |
| Concepto Tecnico | 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 3 menú #12 | | | | |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita por parte de Interventoria al restaurante escolar de la Sede educativa El Tesoro del Buey del municipio de Agrado con el fin de verificar la Operación del Programa de Alimentación Escolar, se evidencia áreas en orden y limpias, manipuladora de alimentos realiza el preglistamiento de los componentes para dar cumplimiento al menú asignado cumple con B.P.M durante el proceso; materia prima en buen estado cumple con las características de calidad optas para el consumo.
- formato de bodega de tomes sin diligenciamiento (Tome de nivel).

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Gembine Ramirez Gonzalez | Nombre: Nora Ligia Hernandez L. |
| Documento: 1057599338 | Documento: 52008737 Bta DC. |
| Cargo: Profesional Tecnico Interventor | Cargo: Economa - |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025 3915

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE |

## INFORMACION GENERAL

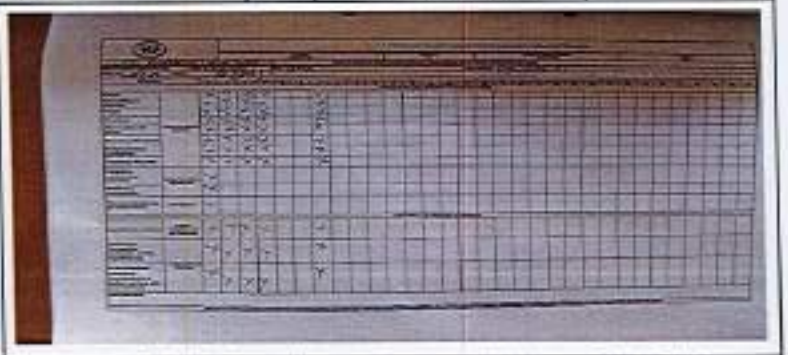
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS MARIA JIMENEZ | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | B. TESORO DEL GUAJY | FECHA DE VISITA | 09 04 2025 | | HORA INICIO: | 9:20 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:30 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 01** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 02** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | |




| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 03** | Control_de_plagas |

Item 9. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | Feb. 2025 | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 04** | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 11. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | |

229

2916




| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 10 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

229

3917

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | AGUAZUL | | |
| Fecha de la visita: | 01 / 04 / 2025 | Hora inicio: | 7:30 A.M | Institución educativa: | LUIS MARIA JIMENEZ | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 9:00 A.M | Sede educativa: | LA ESMERALDA | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/25 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 18 |

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

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

48

3918

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

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

3919

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha da inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 80.8% | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 y/o observacion) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 3 menú # 12 | | | | |

Observaciones generales de la visita:

Se realizo visita tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa La Esmeralda del Municipio de Higueral con el fin de verificar la Operación del Programa de Alimentación Escolar.

- Se evidencia areas en orden y limpias, con sus respectivos registros actualizados
- Menaje limpio en buen estado, cumple con las condiciones de calidad optimas para el consumo
- Se evidencia ventana de área de servido sin anjeo o barreras de protección y abertura entre puerta y piso que facilita el ingreso de plagas al área de preparación.
- Nevera no refrigera y congela
- Estufa industrial presenta daño en fogones y bandejas con corrosión.
- Dejar en observaciones del formato de limpieza y desinfección de equipos y enseres el buen uso de los sistemas de extracción
- Item 8 (control de plagas) durante la visita no se evidencia el sticker y/o calcomanía que soporte el cumplimiento de la actividad.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Karen Elizabeth Ramirez Gonzalez | Naudy Hurtado A |
| Documento: Esmeralda Ramirez Gonzalez 1067587528 | Nombre: Naudy Hurtado ABRI |
| Cargo: Profesional Interventoria PAE | Documento: 1.118 547 311 |
| FIRMA ADICIONAL: | Cargo: Economa |
| Nombre: | FIRMA ADICIONAL: |
| Documento: | Nombre: |
| Cargo: | Documento: |
| | Cargo: |

50

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025 3910

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS MARIA JIMENEZ | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA ESMERALDA | FECHA DE VISITA | 09 04 2025 | | HORA INICIO: | 7:30 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:00 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 01** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |

**Observaciones:**



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 02** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |

**Observaciones:**



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 03** | Control_de_plagas |

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | X |

**Observaciones:** Ventana área de servido sin barrera de protección.



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 04** | Abastecimiento_de_agua |

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: (Calificar cuando

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | X |

**Observaciones:** Realizar lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua de acuerdo al cronograma establecido.

233

3921



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 36. 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: | | | |

3922

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACIÓN DE CASANARE | | | | Municipio: | Paz DE ARIPORO | | | |
| Fecha de la visita: | 09 | 04 | 2025 | Hora inicio: 7:00am | Institución educativa: | SAN JUAN DE LOS LLANOS | | | |
| Operador: | Dulo S.A.S | | | Hora finalización: 8:15am | Sede educativa: | PABLO SEXTO - HERMOSA | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 36 |

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

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

3923

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-ICT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014 | |

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

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

23

3924

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de Implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 88 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Menu 13 Semana 3 |

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita tecnica a la institución Educativa San Juan de los llanos Sede Pablo sexto la hermosa con el fin de Verificar las condiciones higienico Sanitarias y postura de Servicio del Restaurante Escolar

- Materia prima en optimas condiciones de calidad
- Se observa areas limpias y en orden
- personal con la dotación completa

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda Marcela Bastos Romero | Nombre: Yiselaarismedy |
| Documento: 1.118.544.617 | Documento: 47.426.471 |
| Cargo: profesional de Apoyo Interventoria | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

3925

Educación | Alimentos Aprender | Gobernación de Casanare

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

PO-AT-IF-06 11-05-23 Vs. 3

## CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

### INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SAN JUAN DE LOS LLANOS | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | PAZ DE ARIPORO | URBANO / RURAL X | |
| SEDE | PABLO SEXTO LA HERMOSA | FECHA DE VISITA | | 09-04-25 | HORA INICIO: | 7:00 AM | |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 8:15 AM | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACION DE SERVICIO | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



**FOTOGRAFIA No. 1** | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

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

Observaciones:



**FOTOGRAFIA No. 2** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

Observaciones: Ventana del área de servido no cuenta con angeos.



**FOTOGRAFÍA No. 3** | **CONTROL DE PLAGAS**

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

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

Observaciones: abertura de la puerta del área de preparación sin angeo




**FOTOGRAFÍA No. 4** | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS**

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

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

Observaciones:

220