1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa FEDAG S.A.S.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al *numeral 2,3 y 4* de las *actividades del contratista* fijadas en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE* del Contrato de Prestación de Servicios No. Interno UM 0001 de 2024, consignándose para esta caso lo siguiente *"Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento [...]" [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción [...]".*

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de bodega", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora. Por consiguiente, se expone que, se realizaron visitas de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada para la ejecución del contrato de prestación de servicios No. CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de *Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico a bodega realizado por la interventoría, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejora a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las características de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna, de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de monitoreo, seguimiento y control al proceso operativo del Programa de Alimentación Escolar en bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios Número Interno UM 0001 DE 2024, celebrado entre la Gobernación de Casanare y "FEDAG S.A.S".

METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, por el cual, se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada por "FEDAG S.A.S"-

3. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE", sus anexos técnicos y caja de herramientas.
- Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 5109 de 29 de diciembre de 2005 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
- Resolución 333 de 10 de febrero de 2011, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
- Resolución 810 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
- Resolución 2492 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados en la bodega ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.

La Bodega previamente citada, se ubica en la Calle 40 # 23-59 barrio Villas de San Juan, y efectúa el almacenamiento temporal de la materia prima, necesaria para la operación del PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS complemento alimentario almuerzo y modalidad ración industrializada, a cargo del contratista FEDAG S.A.S.

5. CONSOLIDADO VISITAS TÉCNICAS A BODEGA

El presente informe de vista, fue realizado para la fase operativa del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista FEDAG S.A.S. El resultado de tal análisis, se presenta a través del numeral *"7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA"*, donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante los días: 23 de febrero de 2024 a la Bodega Principal utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024.

Tabla No.1. Consolidado de visitas a la Bodega Principal del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024

OPERADOR FEDAG S.A.S.	VISITA TECNICA FECHA: 23 DE FEBRERO DE 2024	PORCENTAJE OBTENIDO EN ACTA DE VISITA
OBJETIVO	- VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE ALMACENAMIENTO Y DESPACHO	78%

La semana 01 corresponde del menú 1 al 5, en las fechas que indica en la siguiente tabla:

Tabla No. 2. Ciclo de menú

SEMANA Nº 1	
MENU 1	MARTES 20 DE FEBRERO 2024
MENU 2	MIERCOLES 21 DE FEBRERO 2024
MENU 3	JUEVES 22 DE FEBRERO 2024
MENU 4	VIERNES 23 DE FEBRERO 2024

6. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORIA SEMANA 01

Tabla No. 3 Intercambios ciclos de menú

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO	RACIÓN
1	CEREAL	MOGOLLA MIEL	GALLETA	INDUSTRIALIZADO

1	CEREAL	COLADA DE FECULA DE MAIZ	COLADA DE AVENA EN HOJUELAS	PREPARADO EN SITIO

Se anexo oficio de intercambios autorizados por interventoría No. INTER-PAEPRIO-05-2024

7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control realizada el 23 febrero de 2024:

7.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

- La bodega se mantiene limpia libre de acumulación de basura, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes.
- La bodega no cuenta con un lugar específico para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.
- Las uniones entre las paredes y pisos no cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos frios.
- No cuentan con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos frios.
- Los equipos, canastillas para cada proceso son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Se evidencia que los personales manipuladores de alimentos están en buen estado de salud y cuentan con certificación médica.
- El personal manipulador no cuenta con un plan de capacitación continua y permanente.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

- No se evidencia plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios.
- El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta, así como de los complementos en el despacho.
- Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarios.
- Se evidencia fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponde con los alimentos a entregar.

PLAN DE SANEAMIENTO

- La bodega cuenta con sistemas sanitarios adecuados para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales aprobadas por la autoridad competente.

- El operador no realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Los vehículos cumplen con la normatividad sanitaria vigente.

RECOMENDACIONES:

A continuación, se enunciarán aspectos fundamentales para el almacenamiento que deben ser implementados de manera inmediata, en la bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024, como son:

- ✓ Se recomienda adecuar un lugar para el consumo de alimentos para las personas que trabajan en bodega.
- ✓ Implementar la actualización de registros de temperaturas de los cuartos fríos.
- ✓ Realizar plan de capacitación al personal manipulador de alimentos.
- ✓ Se recomienda capacitar al personal manipulador en BPM ya que se observa personal con uñas largas y tenis oscuros.

8. REGISTRÓ FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD



Fotografía 1. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)

OSERVACIONES: Se observa el platano empacado en bolsas en optimas condiciones.



Fotografía 2. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)

OBSERVACIONES: Se evidencia el tomate chonto en canastillas que permite facilitar el acceso de transporte.



Fotografía 3. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)

OSERVACIONES: El mango se despacha estimando un grado de madurez 3, 4 y 5.



Fotografía 4. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)

OBSERVACIONES: El limon se despacha encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.



Fotografía 5. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)



Fotografía 6. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

OSERVACIONES: La guayaba se despacha encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.	**OBSERVACIONES:** La piña se despacha estimando un grado de madurez 3 y 4.
	
Fotografía 7. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)	**Fotografía 8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)**
OSERVACIONES: Clasificacion de mercados por municipio. Encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.	**OBSERVACIONES:** Mercado para el municipio de pore donde se evidencia la cebollla larga, papa y platano. Encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.
	
Fotografía 9. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)	**Fotografía 10. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)**
OSERVACIONES: Clasificacion de mercados por municipio.	**OBSERACIONES:** El pimenton se despacha encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.
	
Fotografía 11. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)	**Fotografía 12. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)**

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

OSERVACIONES: Se evidencia la habichuela en costales. Encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.	**OBSERACIONES:** La piña se despacha estimando un grado de madurez 4 y 5.
	
Fotografia 13. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)	**Fotografía 14. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)**
OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.	**OSERVACIONES:** Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.
	
Fotografía 15. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES	**Fotografía 16. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES**
OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.	**OSERVACIONES:** Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.
	
Fotografía 17. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES	**Fotografía 18. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES**

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.	**OSERVACIONES:** Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.
ALMACENAMIENTO	
CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS	
	
Fotografía 19. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 20. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.
	
Fotografía 21. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 22. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

	
Fotografía 23. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 24. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERVACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

Por lo anterior, la firma interventora en cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023, se permite solicitar en un término de ocho (8) días para presentar plan de mejora de las observaciones encontradas en visitas de seguimiento, monitoreo y control de la interventoría.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R.L. Contrato de Interventoría No. Interno 2398 de 2023.

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: CONTRATISTA FEDAG S.A.S

01 DE MARZO DE 2024
SEMANA 4

YOPAL - CASANARE
2024

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira serra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa FEDAG S.A.S.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al *numeral 2,3 y 4* de las *actividades del contratista* fijadas en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE* del Contrato de Prestación de Servicios No. Interno UM 0001 de 2024, consignándose para esta caso lo siguiente *"Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento [...]" [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción [...]".*

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de bodega", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora. Por consiguiente, se expone que, se realizaron visitas de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada para la ejecución del contrato de prestación de servicios No. CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de *Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico a bodega realizado por la interventoría, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejora a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las características de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna, de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de monitoreo, seguimiento y control al proceso operativo del Programa de Alimentación Escolar en bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios Número Interno UM 0001 DE 2024, celebrado entre la Gobernación de Casanare y "FEDAG S.A.S".

METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, por el cual, se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada por "FEDAG S.A.S"-

3. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE", sus anexos técnicos y caja de herramientas.
- Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 5109 de 29 de diciembre de 2005 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
- Resolución 333 de 10 de febrero de 2011, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
- Resolución 810 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
- Resolución 2492 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados en la bodega ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.

La Bodega previamente citada, se ubica en la Calle 40 # 23-59 barrio Villas de San Juan, y efectúa el almacenamiento temporal de la materia prima, necesaria para la operación del PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS complemento alimentario almuerzo y modalidad ración industrializada, a cargo del contratista FEDAG S.A.S.

5. CONSOLIDADO VISITAS TÉCNICAS A BODEGA

El presente informe de vista, fue realizado para la fase operativa del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista FEDAG S.A.S. El resultado de tal análisis, se presenta a través del numeral "7. *ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA*", donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante el 01 de marzo de 2024 a la Bodega Principal utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024.

Tabla No.1. Consolidado de visitas a la Bodega Principal del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024

VISITAS TECNICAS	
OPERADOR FEDAG S.A.S.	**FECHA:** 01 DE MARZO DE 2024
OBJETIVO	- VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE ALMACENAMIENTO Y DESPACHO
PORCENTAJE OBTENIDO EN ACTA DE VISITA	89.6%

La semana Nº 03 corresponde del menú 11 al 15, en las fechas que indica la siguiente tabla:

Tabla No. 2. Ciclo de menú

SEMANA Nº 3	
MENU 11	LUNES 04 DE MARZO 2024
MENU 12	MARTES 05 DE MARZO 2024
MENU 13	MIERCOLES 06 DE MARZO 2024
MENU 14	JUEVES 07 DE MARZO 2024
MENU 15	VIERNES 08 DE MARZO 2024

6. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORIA SEMANA 03

Tabla No. 3 Intercambios ciclos de menú

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO	MODALIDAD
12	FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE NARANJA	ALMUERZO

Se anexo oficio de intercambios autorizados por interventoría No. INTER-PAEPRIO-20-2024

7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control realizada el 01 marzo de 2024:

7.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

- Los accesos y alrededores de la bodega se encuentran limpios libres de cualquier foco de contaminación.
- Los lavamanos cumplen con lo estipulado en la resolución 2674 de 2013.
- Se evidencia espacios entre las uniones de las paredes, esto puede generar presencia de plagas.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Se evidencia suficiente cantidad de estibas, canastillas para los procesos que se realizan.
- Se evidencia correcto funcionamiento de los cuartos fríos.
- No se evidencia registros actualizados de las temperaturas en cuartos fríos.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud para laborar, sin embargo, no cuentan con un plan de capacitación.
- El personal manipulador cumple con la dotación adecuada.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

- Se evidencia que el operador lleva trazabilidad en la materia prima que ingresa a la bodega.
- Las áreas de despacho y de almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de higiene.

PLAN DE SANEAMIENTO

- La bodega no cuenta con plan de saneamiento

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Los vehículos cumplen con la normatividad sanitaria vigente.

RECOMENDACIONES:

A continuación, se enunciarán aspectos fundamentales para el almacenamiento que deben ser implementados de manera Inmediata, en la bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024, como son:

- ✓ Se recomienda cubrir los espacios que hay en las puertas de un material adecuado, esto con el fin de evitar la presencia de plagas.
- ✓ Se debe actualizar los registros de temperatura para los cuartos fríos.
- ✓ Implementar el plan de capacitación al personal manipulador.
- ✓ Se recomienda tener visible en bodega el plan de saneamiento.

8. REGISTRÓ FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD



Fotografía 1. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)

OSERVACIONES: Se observa el tomate chonto en canastillas, esto permite mejorar las condiciones en el transporte.



Fotografía 2. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)

OBSERVACIONES: El limon se despacha encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.



Fotografía 3. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)



Fotografía 4. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)

OSERVACIONES: La guayaba se despacha encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.	**OBSERVACIONES:** La piña se despacha encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.
	
Fotografía 5. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)	**Fotografía 6. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)**
OSERVACIONES: Se evidencia fruver empacado en condiciones adecuadas.	**OBSERVACIONES:** El platano se despacha encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.
	
Fotografía 13. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)	**Fotografía 14. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)**
OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.	**OSERVACIONES:** Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.
	
Fotografía 15. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES	**Fotografía 16. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES**
OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.	**OSERVACIONES:** Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías y Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE



Fotografía 17. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.



Fotografía 18. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS



Fotografía 19. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 20. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 21. CARGUE DE VEHÍCULO



Fotografía 22. CARGUE DE VEHÍCULO

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías y Consultoría	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoria.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.
	
Fotografia 23. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografia 24. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoria.	**OBSERVACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

Por lo anterior, la firma interventora en cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023, se permite solicitar en un término de ocho (8) días para presentar plan de mejora de las observaciones encontradas en visitas de seguimiento, monitoreo y control de la interventoría.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R.L. Contrato de Interventoría No. Interno 2398 de 2023.

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: CONTRATISTA FEDAG S.A.S

YOPAL - CASANARE
2024

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa FEDAG S.A.S.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al *numeral 2,3 y 4* de las *actividades del contratista* fijadas en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE* del Contrato de Prestación de Servicios No. Interno UM 0001 de 2024, consignándose para esta caso lo siguiente *"Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento [...]" [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción [...]".*

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de bodega", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora. Por consiguiente, se expone que, se realizaron visitas de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada para la ejecución del contrato de prestación de servicios No. CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de *Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico a bodega realizado por la interventoria, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejora a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las características de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna, de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de monitoreo, seguimiento y control al proceso operativo del Programa de Alimentación Escolar en bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios Número Interno UM 0001 DE 2024, celebrado entre la Gobernación de Casanare y "FEDAG S.A.S".

METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, por el cual, se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada por "FEDAG S.A.S"-

3. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE", sus anexos técnicos y caja de herramientas.
- Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 5109 de 29 de diciembre de 2005 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
- Resolución 333 de 10 de febrero de 2011, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
- Resolución 810 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
- Resolución 2492 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados en la bodega ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.

La Bodega previamente citada, se ubica en la Calle 40 # 23-59 barrio Villas de San Juan, y efectúa el almacenamiento temporal de la materia prima, necesaria para la operación del PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS complemento alimentario almuerzo y modalidad ración industrializada, a cargo del contratista FEDAG S.A.S.

5. VISITA TÉCNICA A BODEGA

El presente informe de vista, fue realizado para la fase operativa del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista FEDAG S.A.S. El resultado de tal análisis, se presenta a través del numeral *"7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA"*, donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante el día: 08 de marzo de 2024 a la Bodega Principal ubicada en la calle 40 # 23-53 utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024.

Tabla No.1. Consolidado de visita a la Bodega Principal del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024

OPERADOR FEDAG S.A.S.	VISITA TECNICA FECHA: 08 DE MARZO DE 2024	PORCENTAJE OBTENIDO EN ACTA DE VISITA
OBJETIVO	- VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE ALMACENAMIENTO, DESPACHO Y OPERACIÓN DE PLANTA DE ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO	96.6%

La semana 04 corresponde del menú 16 al 20, en las fechas que indica en la siguiente tabla:

Tabla No. 2. Ciclo de menú

SEMANA Nº 4	
MENU 16	Lunes 11 de marzo de 2024
MENU 17	Martes 12 de marzo de 2024
MENU 18	Miércoles 13 de marzo de 2024
MENU 19	Jueves 14 de marzo de 2024
MENU 20	Viernes 15 de marzo de 2024

1. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORIA SEMANA 04

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO	MODALIDAD
6	Derivado lácteo	Yogurt de mora	Leche saborizada de vainilla	Ración Industrializada
8	Fruta	Mandarina	Banano	Ración industrializada
9	Derivado lácteo	Yogurt de Fresa	Leche entera	Ración industrializada
9	Azúcares y dulces	Panelita	Bocadillo con majar de leche	Ración industrializada
18	Lácteo	Queso campesino	Queso doble crema	Ración preparada en sitio
18	Fruta	Jugo de piña	Jugo de naranja	Ración preparada en sitio

Se anexo oficio No. INTER-PAEPRIO-29-2024

2. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control realizada el 08 marzo de 2024:

2.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

- El almacenamiento de productos empacados no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente se realiza ordenadamente en estantes y estibas de material sanitario, separados convenientemente de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos.
- La bodega se mantiene limpia libre de acumulación de basura, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes.
- La bodega no cuenta con un lugar especifico para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.
- Las uniones entre las paredes y pisos no cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos.
- La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos.
- Las áreas de almacenamiento, ensamble, cargue y distribución se encuentran en adecuadas condiciones higiénicos sanitarias, igualmente los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto se evidencia limpias y desinfectadas.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Se evidencia que el personal manipulador de alimentos está en buen estado de salud y cuentan con certificación médica.
- El personal manipulador cuenta con un plan de capacitación continua y permanente.
- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

- El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta, así como de los complementos en el despacho.
- Los productos perecederos frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa plásticas las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver para mantener el producto y disminuir el proceso de maduración.
- Se evidencia Fruver en estado adecuado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.
- La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarios.
- Se evidencia fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponde con los alimentos a entregar.

PLAN DE SANEAMIENTO

- La bodega cuenta con sistemas sanitarios adecuados para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales aprobadas por la autoridad competente.
- El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Los vehículos cumplen con la normatividad sanitaria vigente.
- El operador lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones

suministradas en la bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N.º SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024.

- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.
- Se recomienda adecuar un lugar para el consumo de alimentos para las personas que trabajan en bodega.
- Se requiere que los transportadores de alimentos usen la dotación correspondiente según normatividad vigente.
- Se debe mantener buena higiene del personal manipulador de alimentos, reforzando el lavado constante de manos con agua y jabón de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades de salud, de manera que se evite la contaminación del alimento.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.

TABLA No. 4. REGISTRÓ FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD	
	
Fotografía 1. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)	**Fotografía 2. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se observa el maracuyá empacado en bolsas en optimas condiciones.	**OBSERVACIONES:** Se evidencia alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada

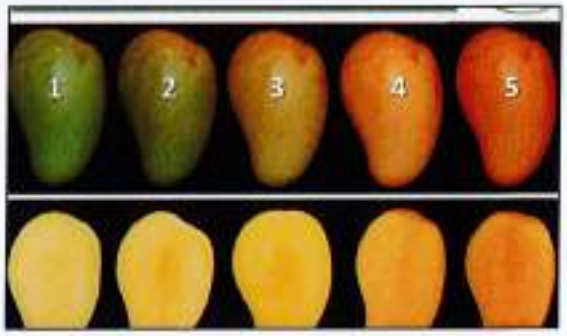
	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE



Fotografía 3. GRADO DE MADUREZ DEL MANGO

OSERVACIONES: El mango se despacha estimando un grado de madurez 1,2.



Fotografía 4. TABLA DE MADUREZ DEL MANGO

OBSERVACIONES: Se compara el grado de madurez del mango por medio de tabla de color



Fotografía 5. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se almacenan los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.



Fotografía 6. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada. La materia prima es empacada en canastilla y bolsas plasticas.



Fotografía 7. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.



Fotografía 8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: Se realiza verificación de la calidad e inocuidad de la materia prima y de las cantidades totales según remisión.

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE



Fotografía 9. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se realiza apilamiento del platano por medio de canastillas y son preseleccionados al momento de cargue de vehiculos.



Fotografía 10. CONDICIONES DE CALIDAD

OBSERACIONES: El pimenton se despacha en óptimas condiciones de calidad e inocuidad, estimando un grado de madurez del 2,3.



Fotografía 11. GRADO DE MADUREZ DEL LULO

OSERVACIONES: Lulo se despacha estimando un grado de madurez 3 y 4.



Fotografía 12. TABLA DE MADUREZ DEL LULO

OBSERACIONES: Se compara el grado de madurez del lulo por medio de tablas de coolor.



Fotografía 13. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)

OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.



Fotografía 14. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)

OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra & Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE



Fotografía 15. VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

OSERVACIONES: Se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado de la materia prima y cumplimiento de gramaje .



Fotografía 16. VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

OSERVACIONES: Se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado de la materia prima y cumplimiento de gramaje .



Fotografía 15. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.



Fotografía 16. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.



Fotografía 17. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.



Fotografía 18. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS



Fotografía 19. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 20. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 21. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 22. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 23. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 24. CARGUE DE VEHÍCULO

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

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

Por lo anterior, la firma interventora en cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023, se permite solicitar en un término de ocho (8) días para presentar plan de mejora de las observaciones encontradas en visitas de seguimiento, monitoreo y control de la interventoría.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R.L. Contrato de Interventoría No. Interno 2398 de 2023.

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: CONTRATISTA FEDAG S.A.S

YOPAL - CASANARE
2024

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa FEDAG S.A.S.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al *numeral 2,3 y 4* de las *actividades del contratista* fijadas en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE* del Contrato de Prestación de Servicios No. Interno UM 0001 de 2024, consignándose para este caso lo siguiente *"Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos […]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento […]" […]", "Elaborar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción […]".*

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de bodega", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora. Por consiguiente, se expone que, se realizaron visitas de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada para la ejecución del contrato de prestación de servicios No. CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de *Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico a bodega realizado por la interventoría, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejora a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las características de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna, de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de monitoreo, seguimiento y control al proceso operativo del Programa de Alimentación Escolar en bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios Número Interno UM 0001 DE 2024, celebrado entre la Gobernación de Casanare y "FEDAG S.A.S".

METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, por el cual, se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada por "FEDAG S.A.S"-

3. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE", sus anexos técnicos y caja de herramientas.
- Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 5109 de 29 de diciembre de 2005 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
- Resolución 333 de 10 de febrero de 2011, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
- Resolución 810 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
- Resolución 2492 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados en la bodega ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.

La Bodega previamente citada, se ubica en la Calle 40 # 23-59 barrio Villas de San Juan, y efectúa el almacenamiento temporal de la materia prima, necesaria para la operación del PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS complemento alimentario almuerzo y modalidad ración industrializada, a cargo del contratista FEDAG S.A.S.

5. VISITA TÉCNICA A BODEGA

El presente informe de vista, se realiza a la operatividad del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista FEDAG S.A.S. El resultado de tal análisis, se presenta a través del numeral "*7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA*", donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante el día: 15 de marzo de 2024 a la Bodega Principal ubicada en la calle 40 # 23-53 utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024.

Tabla No.1. Consolidado de visita a la Bodega Principal del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024

OPERADOR FEDAG S.A.S.	VISITA TECNICA FECHA: 15 DE MARZO DE 2024	PORCENTAJE OBTENIDO EN ACTA DE VISITA
OBJETIVO	- VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE ALMACENAMIENTO, DESPACHO Y OPERACIÓN DE PLANTA DE ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO	96.6%

La semana 1 corresponde del menú 1 al 5, en las fechas que indica en la siguiente tabla:

Tabla No. 2. Ciclo de menú

SEMANA Nº 1	
MENU 1	Lunes 18 de marzo de 2024
MENU 2	Martes 19 de marzo de 2024
MENU 3	Miércoles 20 de marzo de 2024
MENU 4	Jueves 21 de marzo de 2024
MENU 5	Viernes 22 de marzo de 2024

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

1. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORIA SEMANA 1

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO	MODALIDAD
1	Derivado lácteo	Yogurt de melocotón	Leche entera	Ración industrializada
3	Derivado lácteo	Yogurt de fresa	Leche saborizada de vainilla	Ración industrializada
3	Fruta	Durazno	Granadilla	Ración industrializada
1	Cereal	Fécula de maíz	Avena de hojuelas	Ración preparada en sitio
4	Fruta	Jugo de lulo	Jugo de mango	Ración preparada en sitio

Se anexo oficio No. INTER-PAEPRIO-36-2024

2. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control realizada el 15 de marzo de 2024:

2.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

- El almacenamiento de productos empacados no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza ordenadamente en estantes y estibas de material sanitario, separados convenientemente de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos.
- La bodega se mantiene limpia libre de acumulación de basura, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes.
- La bodega no cuenta con un lugar especifico para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.
- Las uniones entre las paredes y pisos no cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos.
- La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos.
- Las áreas de almacenamiento, ensamble, cargue y distribución se encuentran en adecuadas condiciones higiénicos sanitarias, igualmente los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto se evidencia limpias y desinfectadas.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Se evidencia que el personal manipulador de alimentos está en buen estado de salud y cuentan con certificación médica.

- El personal manipulador cuenta con un plan de capacitación continua y permanente.
- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

- El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta, así como de los complementos en el despacho.
- Los productos perecederos frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa plásticas las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver para mantener el producto y disminuir el proceso de maduración.
- Se evidencia Fruver en estado adecuado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.
- Se realiza clasificación y selección del producto no conforme.
- La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarios.
- Se evidencia fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponde con los alimentos a entregar.
- El almacenamiento temporal de cárnicos y lácteos se realiza bajo temperaturas de congelación y refrigeración adecuadas.

PLAN DE SANEAMIENTO

- La bodega cuenta con sistemas sanitarios adecuados para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales aprobadas por la autoridad competente.
- El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Los vehículos cumplen con la normatividad sanitaria vigente.
- El operador lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones

suministradas en la bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N.º SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024.

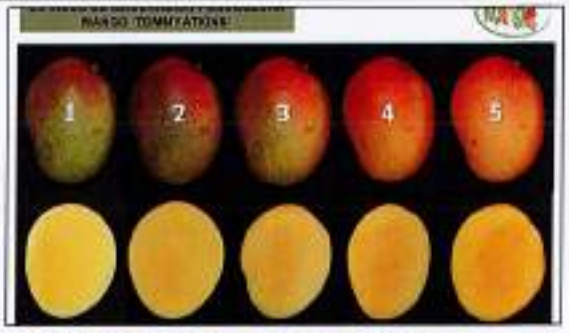
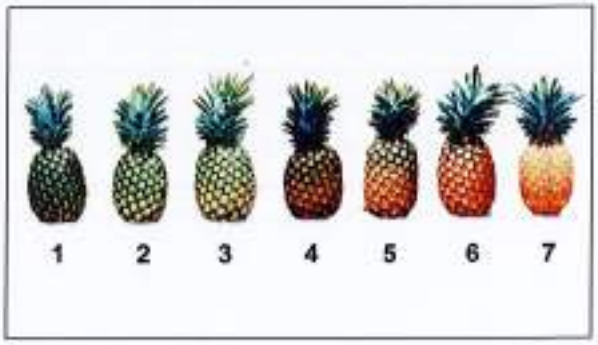
- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.
- Se recomienda adecuar un lugar para el consumo de alimentos para las personas que trabajan en bodega.
- Se debe mantener buena higiene del personal manipulador de alimentos, reforzando el lavado constante de manos con agua y jabón de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades de salud, de manera que se evite la contaminación del alimento.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.

TABLA No. 4. REGISTRÓ FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD	
	
Fotografía 1. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 2. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se observa el maracuyá empacado en bolsas en optimas condiciones calidad.	**OBSERVACIONES:** Se observa platano empacado en bolsas en optimas condiciones de calidad.

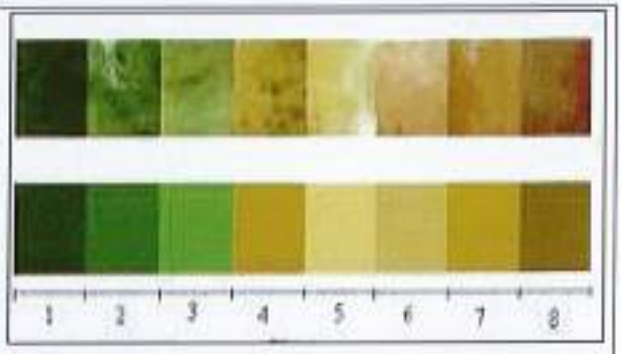
	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

	
Fotografía 3. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 4. ALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA**
OSERVACIONES: Se evidencia alistamiento de materia prima pr municipio de forma organizada	**OBSERVACIONES:** Se evidencia alistamiento de materia prima por instituciones educativas del departamento de casanare.
	
Fotografía 5. GRADO DE MADUREZ DEL MANGO	**Fotografía 6. TABLA DE MADUREZ DEL MANGO**
OSERVACIONES: Mango se despacha estimando un grado de madurez 2 y 3.	**OBSERVACIONES:** Se compara el grado de madurez del mango por medio de tablas de color.
	
Fotografía 7. GRADO DE MADUREZ DE LA PIÑA	**Fotografía 8. TABLA DE MADUREZ DE LA PIÑA**
OSERVACIONES: La Piña se despacha estimando un grado de madurez 2 y 3.	**OBSERVACIONES:** Se compara el grado de madurez de la piña por medio de tablas de color.

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

	
Fotografía 9. GRADO DE MADUREZ DE LA GUAYABA	**Fotografía 10. TABLA DE MADUREZ DE LA GUAYABA**
OSERVACIONES: La Guayaba se despacha estimando un grado de madurez 4 y 5.	**OBSERACIONES:** Se compara el grado de madurez de la guayaba por medio de tablas de color.
	
Fotografía 11. ALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA	**Fotografía 12. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se evidencia alistamiento de materia prima por instituciones educativas del departamento de casanare	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de calidad e inocuidad y despacho de materia prima por parte de interventoría.
	 Alpina Alpina Alpina

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE



Fotografía 15. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado de la materia prima y cumplimiento de gramaje .



Fotografía 16. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado de la materia prima y cumplimiento de gramaje .



Fotografía 17. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.



Fotografía 18. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.



Fotografía 19. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.



Fotografía 20. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesoría & Consultoría	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS	
	
Fotografía 21. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 22. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.
	
Fotografía 23. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 24. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Se realiza verificación de la calidad e inocuidad de la materia prima y de las cantidades totales según remisión.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

	
Fotografía 25. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 26. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERVACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

Por lo anterior, la firma interventora en cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023, se permite solicitar en un término de ocho (8) días para presentar plan de mejora de las observaciones encontradas en visitas de seguimiento, monitoreo y control de la interventoría.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R.L. Contrato de Interventoría No. Interno 2398 de 2023.

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: CONTRATISTA FEDAG S.A.S

YOPAL - CASANARE
2024

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa FEDAG S.A.S.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al *numeral 2,3 y 4* de las *actividades del contratista* fijadas en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE* del Contrato de Prestación de Servicios No. Interno UM 0001 de 2024, consignándose para este caso lo siguiente *"Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento [...]" [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción [...]".*

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de bodega", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora. Por consiguiente, se expone que, se realizaron visitas de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada para la ejecución del contrato de prestación de servicios No. CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de *Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico a bodega realizado por la interventoría, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejora a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las características de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna, de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de monitoreo, seguimiento y control al proceso operativo del Programa de Alimentación Escolar en bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios Número Interno UM 0001 DE 2024, celebrado entre la Gobernación de Casanare y "FEDAG S.A.S".

METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, por el cual, se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada por "FEDAG S.A.S"-

3. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE", sus anexos técnicos y caja de herramientas.
- Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 5109 de 29 de diciembre de 2005 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
- Resolución 333 de 10 de febrero de 2011, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
- Resolución 810 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
- Resolución 2492 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados en la bodega ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.

La Bodega previamente citada, se ubica en la Calle 40 # 23-59 barrio Villas de San Juan, y efectúa el almacenamiento temporal de la materia prima, necesaria para la operación del PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS complemento alimentario almuerzo y modalidad ración industrializada, a cargo del contratista FEDAG S.A.S.

5. VISITA TÉCNICA A BODEGA

El presente informe de vista, se realiza a la operatividad del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista FEDAG S.A.S. El resultado de tal análisis, se presenta a través del numeral "7. *ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA*", donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante el día: 30 de marzo de 2024 a la Bodega Principal ubicada en la calle 40 # 23-53 utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024.

Tabla No.1. Consolidado de visita a la Bodega Principal del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024

OPERADOR FEDAG S.A.S.	VISITA TECNICA FECHA: 30 DE MARZO DE 2024	PORCENTAJE OBTENIDO EN ACTA DE VISITA
OBJETIVO	- VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE ALMACENAMIENTO, DESPACHO Y OPERACIÓN DE PLANTA DE ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO	98%

Tablas No. 2. Semanas y Ciclos de menú correspondiente a la modalidad Rps – almuerzo y RI

SEMANA Nº 1 RPS-ALMUERZO	
MENU 1	Lunes 1 de abril de 2024
MENU 2	Martes 2 de abril de 2024
MENU 3	Miércoles 3 de abril de 2024
MENU 4	Jueves 4 de abril de 2024
MENU 5	Viernes 5 de abril de 2024

SEMANA Nº 2 RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
MENU 6	Lunes 1 de abril de 2024
MENU 7	Martes 2 de abril de 2024
MENU 8	Miércoles 3 de abril de 2024
MENU 9	Jueves 4 de abril de 2024
MENU 10	Viernes 5 de abril de 2024

1. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORIA SEMANA 1

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO	MODALIDAD
7	Lácteo	Leche entera	Yogurt de frutos rojos	Ración industrializada
7	Fruta	Naranja	Manzana	Ración industrializada
8	Lácteo	Leche saborizada de vainilla	Yogurt de melocotón	Ración industrializada
8	Fruta	Mandarina	Banano	Ración industrializada
1	Derivado de cereal	Fécula de maíz	Avena en hojuelas	Ración preparada en sitio
2	Fruta	Jugo de maracuyá	Jugo de mango	Ración preparada en sitio
4	Fruta	Jugo de lulo	Jugo de naranja	Ración preparada en sitio

Se anexo oficio No. INTER-PAEPRIO-42-2024

2. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control realizada el 30 de marzo de 2024:

2.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

- El almacenamiento de productos empacados no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza ordenadamente en estantes y estibas de material sanitario, separados convenientemente de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos.
- La bodega se mantiene limpia libre de acumulación de basura, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes.
- La bodega no cuenta con un lugar específico para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos frios.
- La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos.
- Las áreas de almacenamiento, ensamble, cargue y distribución se encuentran en adecuadas condiciones higiénicos sanitarias, igualmente los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto se evidencia limpias y desinfectadas.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Se evidencia que el personal manipulador de alimentos está en buen estado de salud y cuentan con certificación médica.
- El personal manipulador cuenta con un plan de capacitación continua y permanente.
- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

- El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta, así como de los complementos en el despacho.
- Los productos perecederos frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa plásticas las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver para mantener el producto y disminuir el proceso de maduración.
- Se evidencia Fruver en estado adecuado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.
- Se realiza clasificación y selección del producto no conforme.
- La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarios.
- Se evidencia fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponde con los alimentos a entregar.
- El almacenamiento temporal de cárnicos y lácteos se realiza bajo temperaturas de congelación y refrigeración adecuadas.

PLAN DE SANEAMIENTO

- La bodega cuenta con sistemas sanitarios adecuados para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales aprobadas por la autoridad competente.
- El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Los vehículos cumplen con la normatividad sanitaria vigente.
- El operador lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas en la bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N.º SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024.

- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.
- Se recomienda adecuar un lugar para el consumo de alimentos para las personas que trabajan en bodega.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.
- Para los productos avena marca sudespensa, aceite uno A, se autoriza su distribución previa verificación de ficha técnica según lineamientos técnicos y al encontrar su registros y notificación sanitaria vigente.

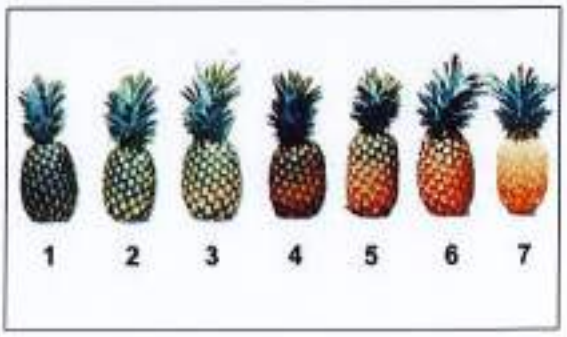
TABLA No. 4. REGISTRÓ FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD	
	
Fotografía 1. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 2. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se observa materia prima en la fase de alistamiento, ordenada y organizada por municipios para su respectivo despacho	**OBSERVACIONES:** Se observa platano empacado en bolsas en optimas condiciones de calidad.



Fotografía 3. GRADO DE MADUREZ DE LA PIÑA

OSERVACIONES: Piña se despacha estimando un grado de madurez 2 y 3.



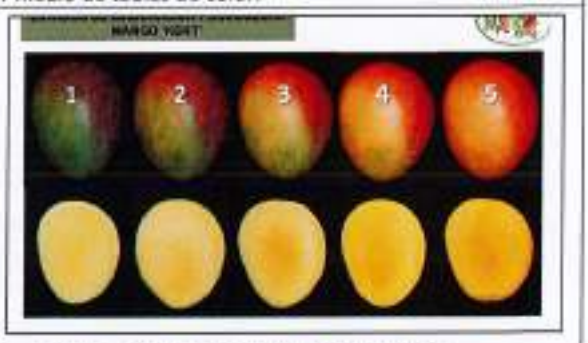
Fotografía 4. TABLA DE MADUREZ DE LA PIÑA

OBSERVACIONES: Se compara el grado de madurez de la piña por medio de tablas de color.



Fotografía 5. GRADO DE MADUREZ DEL MANGO

OSERVACIONES: Mango se despacha estimando un grado de madurez 2 y 3.



Fotografía 6. TABLA DE MADUREZ DEL MANGO

OBSERVACIONES: Se compara el grado de madurez del mango por medio de tablas de color.



Fotografía 7. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se evidencia orden y limpieza de las áreas de almacenamiento



Fotografía 8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: Se inspeccionan víveres, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultoría	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE



Fotografía 9. ETIQUETADO Y ROTULADO

OSERVACIONES: Cumplimiento de etiquetado y rotulado de materia prima según normatividad vigente Resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 10. ETIQUETADO Y ROTULADO

OBSERACIONES: Cumplimiento de etiquetado y rotulado de materia prima según normatividad vigente Resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 11. ALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA

OSERVACIONES: Se evidencia alistamiento de materia prima por parte del personal manipulador de alimentos.



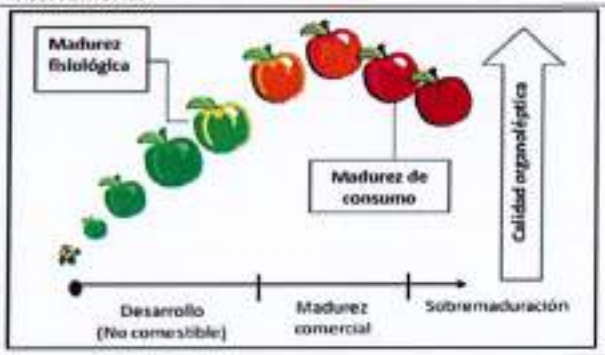
Fotografía 12. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERACIONES: Verificación de condiciones de calidad e inocuidad y despacho de materia prima por parte de interventoría.



Fotografía 13. GRADO DE MADUREZ DEL PIMENTÓN

OSERVACIONES: Pimenton se despacha estimando un grado de madurez adecuado.



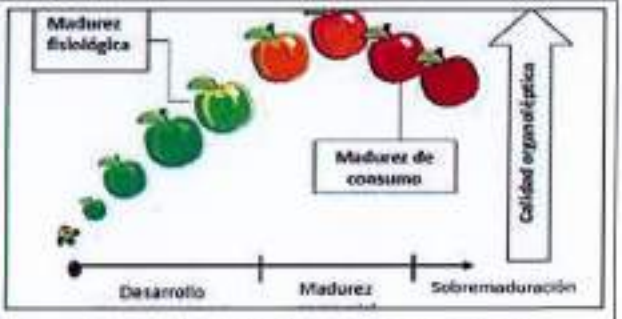
Fotografía 14. TABLA DE MADUREZ DEL PIMENTON

OSERVACIONES: Se compara el grado de madurez del pimenton por medio de tablas de color. Donde se evidencia madurez apta para el consumo



Fotografía 15. GRADO DE MADUREZ DE LA MANZANA

OSERVACIONES: Pimenton se despacha estimando un grado de madurez adecuado.



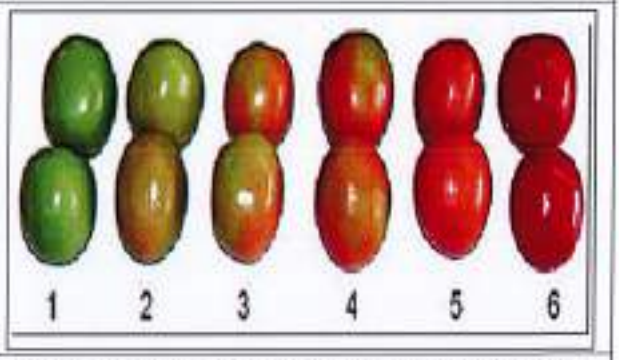
Fotografía 16. TABLA DE MADUREZ DE LA MANZANA

OSERVACIONES: Se compara el grado de madurez de la manzana por medio de tablas de color. Donde se evidencia madurez apta para el consumo



Fotografía 17. GRADO DE MADUREZ DEL PIMENTÓN

OSERVACIONES: Tomate chonto se despacha estimando un grado de madurez 4 y 5 adecuado.



Fotografía 18. TABLA DE MADUREZ DEL TOMATE CHONTO

OSERVACIONES: Se compara el grado de madurez del tomate chonto por medio de tablas de color. Donde se evidencia madurez apta para el consumo



Fotografía 19. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan cargue y despacho de materia prima de forma ordenada y conservando la vida del producto.



Fotografía 20. CALIDAD E INOCUIDAD

OSERVACIONES: Se evidencia banano en condiciones aptas para el consumo con un grado de madurez del 2 y 3.

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS	
	
Fotografía 21. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 22. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.
	
Fotografía 23. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 24. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

	
Fotografía 25. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 26. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Se realiza verificación de la calidad e inocuidad de la materia prima y de las cantidades totales según remisión.	**OBSERVACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

Por lo anterior, la firma interventora en cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023, se permite solicitar en un término de ocho (8) días para presentar plan de mejora de las observaciones encontradas en visitas de seguimiento, monitoreo y control de la interventoría.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R.L. Contrato de Interventoría No. Interno 2398 de 2023.

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

ANEXO 40

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 16 de febrero al 31 de marzo de 2024

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

2084

CONTRATO DE INTERVENTORÍA NO. INTERNO 2398 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO:REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita:	16/02/2024	Tipo de Complemento	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	Hora terminación:	Número de servicios:	X		X	

DATOS OPERADOR

Nombre del Operador:	FEDAG S.A.S			NIT:	900.505.461-5
Nombre persona encargada de la planta:	Camilo Andres Lopez			Cargo:	Rte Legal
Dirección de la planta:	Calle 40 # 23-59	Ciudad planta:	Yopal, Casanare		
Correo electrónico:	fedagpoe@gmail.com	Teléfono fijo:	311-499-6156	Tel. Cel:	/

Instalaciones Físicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	0
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

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

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos frios. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	0	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	N.O
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				N.O

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	N.O	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	0	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1
42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	N.O

48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	0	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	0	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	0	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	0

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1
65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
54	88.52%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

2037

Observaciones

Se realiza visita por parte de la interventoria a la bodega de almacenamiento donde se realiza la operación del PAE (Semana No. 1), a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001-2024. Como observaciones generales se especifican las siguientes:

* Manejo de materia prima para el ciclo de menú No. 1 Semana No. 1.
* Se evidencia condiciones higiénico sanitarias adecuadas para realizar almacenamiento de materia Prima del PAE.
* No se cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y/o descanso de los operarios que laboran en bodega.
* No se cuenta con registros de temperatura actualizados; así mismo, registros de calibración semanales respecto a equipo patron. no se observan.
* Se evidencia plan de saneamiento; Sin embargo, no se presenta el diligenciamiento actualizado de registros.
* Se cuenta con plan de capacitación; no obstante, se requiere ajuste conforme a la normatividad Sanitaria vigente: Art. 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
* No se realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua
* Las demas observaciones se citan en informe...

(Acta de Visita se anexa a informe de bodega).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: María Alejandra Pinto	Nombre:
Documento: 1.039.073.163	Documento:
Cargo: Prof. de apoyo Interventoría	Cargo:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Camilo Andres Lopez G	Nombre:
Documento: 1.118.545.639	Documento:
Cargo: Representante Legal Fedegan	Cargo:

2088

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	FEDAG SAS			NIT:	900505461-5
Contrato de prestación de servicios:	UM-0001 DE 2024				
Nombre persona encargada de la planta:	JUAN CARLOS MARTINEZ			Cargo:	JEFE BODEGA
Dirección de la planta:	Calle 40 N° 23-53	Ciudad planta:	YOPAL		
Correo electrónico:	Fedags06@gmail.com	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	3174996756

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	23022024			Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios	
Hora inicio:		Hora terminación:		Número de servicios:					

Instalaciones Físicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	7	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	0
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	0
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	0	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud, donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	0	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

2089

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	0	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	0	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	NO
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	NO
30	Las lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	0	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	NO
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				NO

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	0
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	0	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	0	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1
42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1

2090

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: **GOBERNACION DE CASANARE**

44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	NO
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	NO
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	0	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	0

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehiculos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
48	82.75%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita por parte de la Interventoria a la Bodega de almacenamiento de productos perecederos y no perecederos para el programa de Alimentación Escolar. - Modalidad Almuerzos e Industrializados - Preparados en sitio, con el Fin de verificar los diferentes componentes que conforman los ciclos de menú para la semana #2 desde el menú #7 hasta menú #10, Se resaltan las siguientes observaciones que se evidenciaron durante la visita:

1. Se evidencia condiciones higienico-sanitarias adecuadas para realizar almacenamiento de materia prima.
2. Se evidencia acondicionamiento de cuartos frios para alimentos de alto riesgo (Lácteos y cárnicos), sin embargo no cuentan con registros de temperaturas diligenciados, se Solicita implementar Formatos y llevar registros al dia para garantizar la cadena de Frio.
3. Capacitar al personal manipulador en B.P.M (se observa personal con uñas largas y tennis oscuros)
4. Adecuar área exclusiva para el consumo de alimentos y descanso del Personal.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Naydu M Bustos R.	Nombre:
Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: profesional Inter.	Cargo: R/L Operador

FIRMA	FIRMA
Nombre: Geraldine Ramirez	Nombre:
Documento: 1057587328	Documento:
Cargo: Profesional Interv.	Cargo:

2042

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	FEDAG SAS			NIT:	900505461-5
Contrato de prestación de servicios:	UM 0001 DE 2024				
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	Calle 40 #23-53	Ciudad planta:	YOPAL		
Correo electrónico:	fedag sas@gmail.com	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	01032024	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios	
Hora inicio:	5:00 am	Hora terminación:	8:00 PM	Número de servicios:			

Instalaciones Fisicas e Infraestructura

Nº	Variables	Calificación	Nº	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	0
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	0	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	N.O	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

2093

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	0	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	N.O
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	N.O
30	Las lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.O	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	N.O
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				N.O

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	0
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	0	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

2094

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	N.O
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	0	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	N.O

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

65	El vehiculo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehiculos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
58	89.6%		Muy bueno	95% - 100%	~~Bueno~~	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

se realiza visita de bodega del PAE Mayoritario en donde se realizo verificación del almacenamiento de Productos Perecederos y no Perecederos para el Programa de alimentación escolar. - modalidad almuerzo e industrializados. se verificaron los componentes correspondientes a la semana #3 (menú 11 al menú 15).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Karina Urueña	Camilo Andres Lopez G
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: Camilo Andres Lopez G
Documento: 1118542365	Documento: 1.119545639
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: OAL Operativo

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

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 01/03/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: San Luis de Palenque | Tipo de Complemento | Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo

Operador: FEDAG S.AS | No Servicios | | | | X

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad | PS ALMUERZO: Menú 11 al Menú 15 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES: Menú ____ al Menú ____ | INDUSTRIALIZADA: Menú ____ al Menú ____ | Semana de consumo: Del 4 al 8 de marzo.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para proteínas de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Ideal	23/01/24	23/01/25	250g	T.A	162	162	0	C	C	C	
Mantequilla	Surtimayorista	271A90	27/08/24	125g	T.A	59	59	0	C	C	C	
Arroz blanco	Arroz Chicamocha	057A2	06/02/25	460g	T.A	233	233	0	C	C	C	
Pasta espiguetti	Surtimayorista	42	16/10/24	250g	T.A	148	148	0	C	C	C	
Fideos	La Nieve	43	27/10/24	250g	T.A	41	41	0	C	C	C	
Frijol	Granos del oriente	5210224	28/02/25	460g	T.A	39	39	0	C	C	C	
Lenteja	Granos del oriente	5160224	28/02/25	460g	T.A	39	39	0	C	C	C	
Avena en hojuelas	Granos del oriente	050224	05/04/25	200g	T.A	49	49	0	C	C	C	
Leche en polvo	Supplyfood	24/10/10	10/10/24	380g	T.A	75	75	0	C	C	C	
Mayonesa	La constancia.	4023	23/10/24	80g	T.A	83	83	0	C	C	C	
Panela	El Aro.	21/02/2024	21/07/24	250g	T.A	40	40	0	C	C	C	
Azúcar	Granos del oriente	060224	30/01/25	Lb	T.A	59	59	0	C	C	C	
Sal	Surtimayorista	019066124		Lb	T.A.	38	38	0	C	C	C	
Carne res molida				kg		47.9	47.9		C	C	C	
Carne res picada				kg		47.9	47.9		C	C	C	
Pechuga pollo con piel				kg		83	83	0	C	C	C	
Huevo de gallina	Mercado campesino 30g			und.		843	843	0	C	C	C	
Queso doble crema	Alimenticios del campo	26/02/24	28/03/24	250		49	49	0	C	C	C	
Guayaba	Mercado May 30g			kg		67.4	67.4	0	C	C	C	
Maracuyá	Mercado May 30g			kg		158.5	158.5	0	C	C	C	
Piña	Mercado May 30g			kg		92.7	92.7	0	C	C	C	
Naranja	Mercado May 30g			kg		92.7	92.7	0	C	C	C	
Limon	Mercado May 30g			kg		25.6	25.6	0	C	C	C	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VB-05
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (cuando sea productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Mantequilla	Surtimayorista											
Papa comun	Plaza mayorista de sogamoso			Kg		251,8	251,9	0	C	C	C	
Platano	Harold Jimenez			Ks		168	176	0	C	C	C	
Arveja verde	Granos del Oriente			Kg		12,7	12,7	0	C	C	C	
Cebolla Coberonera	Mercado mayorista de Sogamoso			Ks		67,4	67,9	0	C	C	C	
Cebolla larga	Mercado mayorista Sogamoso			Ks		19,8	19,9	0	C	C	C	
Habichuela	Mercado Mayorista Sogamoso			Ks		42,9	42,9	0	C	C	C	
Pepino cohombro	Mercado mayorista Sogamoso			Kg		33,5	33,6	0	C	C	C	
Pimenton	Mercado mayorista Sogamoso			Ks		6,4	6,4	0	C	C	C	
Remolacha	Mercado Mayorista Sogamoso			Kg		25,5	25,8	0	C	C	C	
Repollo blanco	Mercado Mayorista Sogamoso			Ks		25,5	25,6	0	C	C	C	
Tomate de guiso	Mercado mayorista Sogamoso			Ks		104,5	104,6	0	C	C	C	
Zanahoria	Mercado Mayorista Sogamoso			Ks		84,6	85	0	C	C	C	
AJO	Mercado Mayorista Sogamoso			Ks		1,2	1,8	0	C	C	C	
Agua en bolsa												
Bolsa negra						260						

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

Observaciones :

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA O.	Nombre: Camilo Andres Lopez G.
Documento: 1118542365	Documento: 1.116.547.639
Cargo: prof. de APOYO.	Cargo: AUX Operador

2098

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 01/03/2024 Operador: FEDAG SAS.

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Yogurt Helocolón	12/01/24	30/01/24	012	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mogolla Miel		14/03/24	241154	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena UHT	11/02/24	09/11/24	042	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Ponque		20/03/24	241153	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Yogurt Fresa	12/01/24	30/04/24	012	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Cheescake		17/03/24	241154	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche entera UHT	13/02/24	22/05/24	044	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta		11/04/24	241152	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo Tricolor		22/06/24	1901	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
Leche saborizada chocolateada	10/02/24	19/05/24	041	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Yogurt Helocolón		30/04/24	012	C	C		C			
Mogolla Miel		19/03/24	241154	C	C		C			
Avena UHT		09/11/24	042	C	C		C			
Ponque		20/03/24	241153	C	C		C			
Yogurt Fresa		30/04/24	012	C	C		C			
Cheescake		17/03/24	241154	C	C		C			
Leche Entera UHT		22/05/24	044	C	C		C			
Galleta		11/04/24	241152	C	C		C			
Bocadillo Tricolor		22/06/24	1901							
Leche saborizada chocolateada.		19/05/24	041	C	C		C			

Observaciones:
Se evidencia cumplimiento en el rotulado de la ración industrializada.

FIRMA	FIRMA
Karina Ureta	Camilo Andres Lopez G
Nombre: KARINA U.	Nombre: Camilo Andres Lopez G
Documento: 1118542365	Documento: 1.118545634
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: RLL operador

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 01/03/2024 | Contrato de prestación de servicios No. UMC001 DE 2024 | Hora de inicio | Hora de terminación

Operador: FEDAG SAS. | No Servicios | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde

Identificación y caracteristicas Organolépticas del Producto													Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo												
								Caracteristicas Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho			
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del complemento	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Yogurt Melocotón	Recreo	Recreo	Recreo	30/04/24	012		C	C	C	C	C	200ml	214	C												
	Mogolla Miel	Toliboy	Toliboy	Toliboy	7/05/24	241154		C	C	C	C	C	40g	44	C												
	Avena UHT	Recreo	Recreo	Recreo	2/05/24	042		C	C	C	C	C	200ml	216	C												
	Pongue.	Toliboy	Toliboy	Toliboy	20/05/24	241153		C	C	C	C	C	40g	63	C												
	Yogurt Fresa	Recreo	Recreo	Recreo	30/04/24	012		C	C	C	C	C	200ml	213	C												
	Cheescake	Toliboy	Toliboy	Toliboy	7/05/24	241154		C	C	C	C	C	40g	46	C												
	Leche entera UHT	Recreo	Recreo	Recreo	2/05/24	044		C	C	C	C	C	200ml	209	C												
	Galleta	Toliboy	Toliboy	Toliboy	7/05/24	241152		C	C	C	C	C	40g	44	C												
	Bocadillo Tres Leches	La Suiza	La Suiza	La Suiza	22/04/24	14/04		C	C	C	C	C	25g	28	C												
	Leche chocolate	Recreo	Recreo	Recreo	30/04/24	044		C	C	C	C	C	200ml	218	C												
	Manzana							C	C	C	C	C		134g													
	Banano							C	C	C	C	C		134g													
	Corazono							C	C	C	C	C		140g													

Observaciones características organolépticas: Los Productos Cumplen con las caracteristicas organolepticas.

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: se da cumplimiento segun gramaje requerido.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: KARINA O.	Nombre: Camilo Andres Lopez G
Documento: 1118542365	Documento: 1.118.542.365
Cargo: Prof. de APO40	Cargo: BCL operador

2100

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-05 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA BODEGA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

DIRECCION BODEGA	Calle 40 # 23-53	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO		YOPAL	
FECHA DE VISITA	2024-03-1	HORA INICIO		5:00		HORA TERMINACION:	20:00
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024					
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		X	SI: SERVICIO RESIDENCIAS	



FOTOGRAFÍA No. 1	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 22:	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Baño en adecuadas condiciones de limpieza



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal Manipulador de Alimentos
Ítem No 36:	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Se evidencian áreas limpias y organizadas

FOTOGRAFÍA No. 1	Personal Manipulador de Alimentos
Ítem No 37:	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.
CUMPLE	X — NO CUMPLE



OBSERVACIONES	Personal con dotación



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 40:	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Producto lácteo en buenas condiciones		



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 42:	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Áreas en adecuadas condiciones higiénico sanitarias		

FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelina sierra Asesores de Consultoría FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



OBSERVACIONES	Productos Ri cumplimiento en el rotulado



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento distribución y transporte		
Ítem No 62.	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Almacenamiento en adecuadas condiciones		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento distribución y transporte		
Ítem No 63.	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Vehículos en adecuadas condiciones de higiene		

OBSERVACIÓN
Se realiza visita de bodega del PAE mayoritario en dónde se realizó verificación del almacenamiento de productos perecederos y no perecederos para el programa de alimentación escolar - modalidad almuerzo e industrializados. Se verificaron los componentes correspondientes a la semana #3 (menu 11 al menu 15).

karina urueña	Camilo Lopez
NOMBRE: Karina urueña Galindo	NOMBRE: Camilo Lopez
DOCUMENTO: 1118542365	DOCUMENTO: 900505461-5
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO: Representante Legal

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

2103

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	FEDAG SAS			NIT:	900505461-5
Contrato de prestación de servicios:	UM 0001 DE 2024				
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	Calle 40 # 23-53	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:	fedagsas@gmail.com	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	08032024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Complementos escolares	Alimentos	Total servicios
Hora inicio:	5:00am	Hora terminación:	8:00PM	Número de servicios:	✓		✓	

Instalaciones Físicas e Infraestructura

Nº.	Variables	Calificación	Nº.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	0
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	0	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	N.O	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

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

2104

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	N.O
30	Las lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.O	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	N.O
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				N.O

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

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

2105

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	N.O
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	N.O

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 05
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

1106

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

65	El vehiculo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehiculos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
59	96.6%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita de bodega del PAE Mayoritario y se verifica almacenamiento de la materia prima correspondiente a R.P.S (Ración preparada en sitio y RI (Ración Industrializada).

Se evidencia despacho de la materia prima a los municipios correspondientes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Karina Ulloa	(illegible) Andres Lopez C
Nombre: KARINA U.	Nombre: Camilo Andres Lopez
Documento: 1118542365	Documento: 1.118.545.639
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: PLL operador

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

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 08/03/2024	MUNICIPIO DESPACHADO: PORE	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo
Operador: FODAG SAS.	No Sedes/as:				✓

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	
	Menú 16 al Menú 20	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____		Del: 11 MARZO al: 15 MARZO

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de refrigerado)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de Soya	Ideal Dist	01 03 24	01/03/25	250		145	145	0	C	C	C	C
Mantequilla	Golosita	HO 3303:04	02/08/24	125g		29	29	0	C	C	C	C
Arroz blanco	Arroz Casanare	037A2	06/02/25	460g		235	235	0	C	C	C	C
Espaguetti	Surtimayorista	13A0620	6/01/25	250g		113	113	0	C	C	C	C
Fideos	Surtimayorista	35723 414 20039	22/12/24	250g		29	29	0	C	C	C	C
Arveja seca	Granos del oriente	22 60224	28/02/25	460g		36	36	0	C	C	C	C
Lenteja	Granos del oriente.	5270224	28/02/25	460g		36	36	0	C	C	C	C
Avena en hojuelas	Granos del oriente	02241	5/01/25	250g		67	67	0	C	C	C	C
Harina blanca	surtimayorista.	108	20/02/25	500g		45	45	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Tropical fress s.a	130224	12/02/25	380g		59	59	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Tropical fress s.a	240901	4/01/25	380g		59	59	0	C	C	C	C
Mayonesa	La Constancia	4023	23/10/24	80g		64	64	0	C	C	C	C
Panela	El Aro	270224	27/01/24	250g		31	31	0	C	C	C	C
Azucar blanco	Granos del oriente.	27/02/24	28/02/25	500g		52	52	0	C	C	C	C
Sal	Surtimayorista	3101 2/2371	28/02/25	500g		26	26	0	C	C	C	C
Huevos	Central Avicola de Sogamoso.	8/03/2024	08/04/2024	1326		677 und	677 und	0	C	C	C	C
Pechuga.				kg		78.9	79	0	C	C	C	C
Queso doble crema	Del campo	27/02/24	07/04/24	250g		28	28	0	C	C	C	C
Maracuya	Ricardo Ceballos	07/03/24	09/03/2024	2485		128 kg	128 kg	0	C	C	C	C
Piña	Maria Jose Gonzalez	07/03/24	09/03/24	kg		75 kg	75 kg	0	C	C	C	C
Naranja	Maria Jose Gonzalez	07/03/24	09/03/24	kg		74.5 kg	74.5 kg	0	C	C	C	C
Tomate de arbol	Central Avicola de Sogamoso.	07/03/24	09/03/24	kg.		74 kg.	74 kg.	0	C	C	C	C

2708

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Mango	Central Mayorista de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		81.2	82	0	C	C	C	C
Limón	Central Mayorista de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		20.6	21	0	C	C	C	C
Papa común	Central Mayorista Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		94.2	95	0	C	C	C	C
Papa criolla	Central Mayorista Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		79.8	80	0	C	C	C	C
Platano Hartón	Harold Jimenez	07/03/24	09/03/24	kg		191.9	192	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona	Central Mayorista de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		50	50	0	C	C	C	C
Cebolla larga	Central Mayorista Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		23.1	24	0	C	C	C	C
Pepino Cohombro	Central Mayorista Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		29.6	30	0	C	C	C	C
Pimentón Rojo	Central Mayorista Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		3.9	4.0	0	C	C	C	C
Remolacha	Central Mayorista Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		22.5	23	0	C	C	C	C
Repollo Blanco	Central Mayorista de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		69	70	0	C	C	C	C
Tomate de guiso	Central Mayorista de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		107	107	0	C	C	C	C
Zanahoria	Central Mayorista Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		70.7	71	0	C	C	C	C
AJO	Central Mayorista Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		1	1	0	C	C	C	C

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

Observaciones:

Se evidencia cumplimiento en cantidad y calidad de la materia Prima entregada.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA ORJUELA	Nombre: Camilo Andres Lopez G
Documento: 1118542365	Documento: 1.119.545.634
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Auxiliar Operativo

2709

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VR-05
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 0 8 0 3 2 0 2 4 Operador: FEDAG SAS

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Yogurt Leche saborizada	31/01/24	9/05/24	031	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche entera	22/02/24	31/05/24	053	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada vainilla	31/01/24	9/05/24	031	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena UHT	1/04/24	30/05/24	032	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Ponque cubierto chocolate		14/04/24	241155	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie		26/03/24	241022	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tajada		26/03/24	241254	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mantecada		26/03/24	241056	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta		24/02/24	24022	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo tricolor		22/04/24	1901	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche saborizada sabor vainilla	31/01/24	9/05/24	031	C	C		C			
Leche entero	22/02/24	31/05/24	053	C	C		C			
Leche saborizada vainilla	31/01/24	9/05/24	031	C	C		C			
Avena UHT	1/04/24	30/05/24	032	C	C		C			
Ponque cubierto chocolate		14/04/24	241155	C	C		C			
Brownie		26/03/24	241022	C	C		C			
Tajada		26/03/24	241254	C	C		C			
Mantecada		26/03/24	241056	C	C		C			
Galleta		24/02/24	24022	C	C		C			
Bocadillo tricolor		22/04/24	1901	C	C		C			

Observaciones:
Se hace verificacion de rotulado de la racion industrializada en donde se evidencia cumplimiento.

FIRMA	FIRMA
Nombre: KARINA	Nombre: Camilo Andres Lopez G
Documento: 1118542365	Documento: 1.118.542.639
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: N/L operador

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2110

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 08/03/2024 | Contrato de prestación de servicios No. UM 000105 2024 | Hora de inicio: 5:00am | Hora de terminación: 8:00PM

Operador: FEDAG SAS | No Servicios | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde

Identificación y características Organolépticas del Producto												Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo												
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibo	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Leche Vainilla	Recreo	Recreo	Recreo	8/5/24			C	C	C	C	C	200ml	201.2	C												
	Leche entera	Recreo	Recreo	Recreo	9/5/24	053		C	C	C	C	C	200ml	210.7	C												
	Avena UHT	Recreo	Recreo	Recreo	9/5/24	031		C	C	C	C	C	200ml	202.12	C												
	Forrado cubierto Chocolate	Toliboy	Toliboy	Toliboy	3/05/24	032		C	C	C	C	C	60g	59.1	C												
	Brownie	Toliboy	Toliboy	Toliboy	4/05/24	24M55		C	C	C	C	C	60g	65	C												
	Tajada	Toliboy	Toliboy	Toliboy	26/04/24	24M022		C	C	C	C	C	60g	65	C												
	Mantecada	Toliboy	Toliboy	Toliboy	26/04/24	24M59		C	C	C	C	C	60g	58.19	C												
	Galleta	Toliboy	Toliboy	Toliboy	26/04/24	24M36		C	C	C	C	C	60g	48.6	C												
	Bocadillo Tradicional	Subrena	Subrena	Subrena	26/04/24	24M022		C	C	C	C	C	25g	23.9	C												

Observaciones características organolépticas: Cumplimiento en las caracteristicas organolepticas de los productos

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: Cumplimiento en el gramaje segun lo requerido.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: KARINA U.	Nombre: Camilo Andres Vargas G.
Documento: 1118542365	Documento: 1.118.545.639
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Ol. operador

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 08/03/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: TRINIDAD | Tipo de Complemento: | Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo ✓

Operador: FEDAG SAS. | No Servicios: 1320

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 16 al Menú 20 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ____ al Menú ____ | INDUSTRIALIZADA Menú ____ al Menú ____ | Semana de consumo: Del 11 MARZO al 15 MARZO

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de origen animal)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de Soya	Ideal	010324	01/03/25	250		280	280	0	C	C	C	C
Mantequilla	Gustosita	403308	02/08/24	125g		54	54	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Arroz Casanare	037A2	06/02/25	460g		475	475	0	C	C	C	C
Espaguetti	Extramayorista	13H0620	6/01/25	250g		224	224	0	C	C	C	C
Fideos	Extramayorista	33723 4142008	22/12/24	250g		52	52	0	C	C	C	C
Arveja seca	Granos del Oriente	2260224	28/02/25	460g		69	69	0	C	C	C	C
Lenteja	Granos del Oriente	5270224	28/02/25	460g		69	69	0	C	C	C	C
Avena en Hojuelas	Granos del Oriente	02241	5/01/25	250g		124	124	0	C	C	C	C
Panela Blanca	Extramayorista	108	20/02/25	500g		82	82	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Tropical Fiess S.A	130224 240901	12/02/25	380g		109	109	0	C	C	C	C
Mayonesa	La Constancia	4023	23/10/24	80g		119	119	0	C	C	C	C
Panela	El Aro	270224	27/09/24	280g		98	58	0	C	C	C	C
Azucar Blanco	Granos del Oriente	27/02/24	28/02/25	500g		97	97	0	C	C	C	C
Sal	Extramayorista	3101222H1	28/02/25	500g		45	45	0	C	C	C	C
Huevos	Central Avicola de Sogamoso	8/03/2024	08/04/24	und		1284	1284	0	C	C	C	C
Pechuga				kg		154.9	155	0	C	C	C	C
Queso doble crema	Del Campo	27/02/24	07/04/24	250g		154	154	0	C	C	C	C
Maracuya	Ricardo Caballero	07/03/24	09/03/24	kg		241.4	242	0	C	C	C	C
Naranja	Maria Jose Gonzalez	07/03/24	09/03/24	kg		141.2	142	0	C	C	C	C
Tomate de Arbol	Central Avicola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		128.4	129	0	C	C	C	C
Mango	Central Avicola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		154.1	155	0	C	C	C	C
Limón	Central Avicola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		39	39	0	C	C	C	C

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para proteínas de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Papa común	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		186.9	187	0	C	C	C	C
Papa criolla	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		157.2	158	0	C	C	C	C
Platano Hartón	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		379,3	380	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		97.2	98	0	C	C	C	C
Cebolla larga	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		47.1	48	0	C	C	C	C
Pepino Cohombro	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		56.8	57	0	C	C	C	C
Pimenton Rojo	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		7.5	8	0	C	C	C	C
Remolacha	Central Hortofrutícola de Sogamoso	09/03/24	09/03/24	Kg		43.3	44	0	C	C	C	C
Repollo Blanco	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg.		133.2	134	0	C	C	C	C
Tomate de Guiso	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		209.3	210	0	C	C	C	C
Zanahoria	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		138.4	139	0	C	C	C	C
Ajo.	Central Hortofrutícola de Sogamoso.	07/03/24	09/03/24	Kg		2	2	0	C	C	C	C

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

Porcentaje de cumplimiento: %

Observaciones:

De evidencia cumplimiento en la cantidad entregada de Materia prima.

Intercambios Autorizados - Queso campesino por queso doble crema.
- Jugo de piña por jugo de naranja.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Karina Ovieda G.	Camilo Andres Lopez G.
Nombre: KARINA OVIEDA.	Nombre: Camilo Andres Lopez G.
Documento: 1118542365	Documento: 1.119.547.619
Cargo: Prf. de Apoyo.	Cargo: A/C Operador

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 08/03/2024 Operador: FEDAG SAS.

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. del fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Yogurt, leche Saborizada	31/01/24	9/05/24	031	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Entera	22/02/24	31/05/24	053	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Saborizada Vainilla	31/01/24	9/05/24	031	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena UHT	1/02/24	30/05/24	032	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Ponque cubierto chocolate.		14/04/24	241155	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie.		26/03/24	241022	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tajada		26/03/24	241254	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Manteca cla		26/03/24	241026	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta		24/03/22	26/03/24	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo Tricolor		22/06/24	1901	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			

Producto	Fecha fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y caracteristicas de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche saborizada sabor vainilla	31/01/24	9/05/24	031	C	C		C			
Leche Entera	22/02/24	31/05/24	053	C	C		C			
Leche saborizada vainilla	31/01/24	9/05/24	031	C	C		C			
Avena UHT	1/02/24	30/05/24	032	C	C		C			
Ponque cubierto chocolate.		14/04/24	241155	C	C		C			
Brownie		26/03/24	241022	C	C		C			
Tajada		26/03/24	241254	C	C		C			
Manteca cla		26/03/24	241026	C	C		C			
Galleta		24/03/24	241022	C	C		C			
Bocadillo Tricolor		22/06/24	1901	C	C		C			

Observaciones:
Se hace verificacion de la racion industrializada en donde se evidencia cumplimiento del rotulado.

FIRMA	FIRMA
Nombre: KARINA G.	Nombre: Camilo Andres Lopez G.
Documento: 1118542365	Documento: C.C 1.119.541634
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: N/L operador

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2114

VERSIÓN: 09 | CÓDIGO: FO-AT-VB-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 08/03/2024 | Contrato de prestación de servicios No. CMC0001 DE 2024 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: | Jornada Tarde: | Hora de inicio: 5:00 am | Hora de terminación: 8:00 PM

Operador: FEDAG SAS. | No Servicios:

Identificación y características Organolépticas del Producto													Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del complemento	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±4)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Leche Vainilla	Recreo	Recreo	Recreo	3/05/24	053		C	C	C	C	C	200ml	217	C												
	Leche Entera	Recreo	Recreo	Recreo	9/05/24	031		C	C	C	C	C	200ml	260	C												
	Avena UHT	Recreo	Recreo	Recreo	2/05/24	032		C	C	C	C	C	200ml	212	C												
	Bonice cobertura chocolate	Tolibay	Tolibay	Tolibay	1/04/24	241165		C	C	C	C	C	40g	51.1	C												
	Brownie.	Tolibay	Tolibay	Tolibay	26/03/24	241022		C	C	C	C	C	40g	43	C												
	Tajada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	26/03/24	241254		C	C	C	C	C	40g	65	C												
	Mantecada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	26/03/24	241036		C	C	C	C	C	40g	50.1	C												
	Galleta	Tolibay	Tolibay	Tolibay	26/03/24	241022		C	C	C	C	C	40g	49.6	C												
	Bocadillo Tricolor	Sabrosura	Sabrosura	Sabrosura	22/04/24	1403		C	C	C	C	C	25g	27.7	C												

Observaciones características organolépticas: Se evidencia cumplimiento en las características organolepticas de los productos.

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: cumplimiento en el gramaje. segun lo registrado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: KARINA ORJUELA	Nombre: Camilo Andres Lopez G
Documento: 1118542365	Documento: 1.119.545.034
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: AUX operador

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA BODEGA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

DIRECCION BODEGA	Calle 40 # 23 -53	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL		
FECHA DE VISITA	2024-03-8	HORA INICIO		05:00	HORA TERMINACION:	20:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024					
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Instalaciones Fisicas e infraestructura		
Ítem No 22:	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Sanitario en adecuadas condiciones de higiene		



FOTOGRAFÍA No. 1	Equipos y Utensilios		
Ítem No 24:	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Fruver organizado en canastillas sobre estibas		

FOTOGRAFÍA No. 1	Personal Manipulador de Alimentos		
Ítem No 37:	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



OBSERVACIONES	Personal con dotacion



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 42:	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Áreas en adecuadas condiciones de higiene		



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Cumplimiento en el rotulado		



FOTOGRAFÍA No. 1	Plan de Saneamiento		
Ítem No 59:	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Desinfectante con rotulo		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento distribución y transporte		
Ítem No 66:	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Vehículo exclusivo para PAE		

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 11-85-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

OBSERVACIÓN
Se realiza verificacion de la materia prima la cual se evidencia en óptimas condiciones.

Karina Urueña	Camilo Lopez
NOMBRE: Karina urueña Galindo	NOMBRE: Camilo Lopez
DOCUMENTO: 1118542365	DOCUMENTO: 900505461-5
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO: Representante Legal

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	FEDAG SAS			NIT:	900505461-5
Contrato de prestación de servicios:	UM 0001 DE 2024				
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	Calle 40 # 23-53	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:	fedagsas@mail.com	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

| | | | | |

2119

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-V8-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	N.O
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.O	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	N.O
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				N.O

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

2120

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2021

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	N.O

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

2121

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
53	96.6%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita de verificación a las condiciones de operación a la Bodega de almacenamiento de productos perecederos y no perecederos para el programa de Alimentación Escolar - modalidad ración Industrializada Ración Preparada en sitio, dirigido a las sedes educativas rurales del departamento del Casanare, Se verifican los diferentes componentes que conforman los ciclos de menú para la semana #1 desde el menú #1 hasta menú #5, Se resaltan las siguientes observaciones de la visita:

* Estado de madurez óptimo para los alimentos - frutas y en las cantidades suficientes.
* El almacenamiento en el vehículo transportador de alimentos se realiza en orden y disminuyendo los riesgos de contaminación del alimento o la materia prima.
* Se realiza clasificación y seleccion del producto no conforme.
* El almacenamiento temporal de carnicos y lacteos en bodega se realiza bajo temperaturas de congelación y refrigeración

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Geraldine Ramirez Cortes	Nombre: Camila Andrea Lopez G
Documento: 1057587328	Documento: 1118.545.634
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: O/L Operadora

FIRMA	FIRMA
Nombre: Naydu Medaly B.	Nombre:
Documento: 1.118.344.617	Documento:
Cargo: Supervisor Interventoria.	Cargo:

2122

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VB-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE							
Fecha de la visita:	15032024	MUNICIPIO DESPACHADO:	Tomoni	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residentes escolares	Almuerzo	
Operador:	FEDAG SAS	No Servidos	509				✓	

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	
	Menú 1 al Menú 5	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____		Del: 18 de marzo al: 22 de marzo

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	ideal	140124	19/04/25	Envase x 250		109	103	0	C	C	C	C
Mantequilla	Surtimayorista	L6140224	14/09/24	125g		43	43	0	C	C	C	C
Arroz blanco	Arrocera Casanare	1036A	5/02/25	460g		175	177	0	C	C	C	C
Fideos	Surtimayorista	23414	21/01/25	250g		33	33	0	C	C	C	C
Lentejas	Granos de oriente	L2260224	28/02/25	460g		33	33	0	C	C	C	C
Frijol	Granos del oriente	L270224	28/02/25	460g		33	33	0	C	C	C	C
Avena en hojuelas	Granos del oriente	L37AO	25/02/25	200g		76	76	0	C	C	C	C
Harina blanca	Surtimayorista	L270224	22/02/25	Lb		40	40	0	C	C	C	C
Leche entera en polvo	Dorita vaca	130224	12-02-25	380g		49	49	0	C	C	C	C
Crema de leche	Tienda D1	0492A44	18-05-24	180g		31	31	0	C	C	C	C
Mayonesa				80g		54	54	0	C	C	C	C
Panela	Distrimax	270224	27/07/24	250		35	35	0	C	C	C	C
Azúcar blanco	Grano de oriente	L270224	28/02/25	Lb		43	43	0	C	C	C	C
Sal	Surtimayorista	L01408084		Lb		31	31	0	C	C	C	C
Pechuga de pollo				Kg		48	49,5	0	C	C	C	C
Huevo de gallina				und		467	467	0	C	C	C	C
Queso campesino	Proveedor de campo	020324	14/04/24	250g		52	52	0	C	C	C	C
Guayaba	Mercado Mayorista			Kg		37	37	0	C	C	C	C
Mango	Mercado Mayorista			Kg		68	69,3	0	C	C	C	C
Maracuya	Mercado Mayorista			Kg		88	88,5	0	C	C	C	C
Mango comun	Mercado Mayorista			Kg		9	9	0	C	C	C	C
Limon	Mercado Mayorista			Kg		14	14,9	0	C	C	C	C
Manzana	Mercado Mayorista			Kg		4	4,3	0	C	C	C	C

2723

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Papa común	Mercado mayorista.			Kg		99	100	0	C	C	C	C
Platano	Mercado Mayorista			Kg		94,8	95,7	0	C	C	C	C
Arveja verde con cascara	SuAlmacen Sogamoso			Kg		7	7,3	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona	Mercado mayorista			Kg		36	36,5	0	C	C	C	C
Cebolla larga	Mercado Mayorista			Kg		14	14,8	0	C	C	C	C
Habichuela	Mercado Mayorista			Kg		15	15,1	0	C	C	C	C
Pepino cohombro	Mercado Mayorista			Kg		19	19,6	0	C	C	C	C
Pimentón rojo	Mercado Mayorista			Kg		5	5,3	0	C	C	C	C
Repollo blanco	Mercado Mayorista			Kg		44	44,9	0	C	C	C	C
Tomate de guso	Mercado Mayorista			Kg		30	51,3	0	C	C	C	C
Zanahoria	Mercado Mayorista			Kg		36	37,2	0	C	C	C	C
Ajo	Mercado Mayorista.			Kg		1	1	0	C	C	C	C

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

Observaciones :

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nayda Marcela Bustos R.	Camila Andrea Lopez G
Nombre: Nayda Marcela Bustos R.	Nombre: Camila Andrea Lopez
Documento: 1118.344.617	Documento: 1.118.845.695
Cargo: Supervisor de interventoria.	Cargo: C/L aprendiz

2124

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 15/03/2024 Operador: FEDAG SAS.

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche entera	22/02/24	31-05-24	053	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena UHT	1/02/24	30/05/24	054	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada vainilla	09/02/24	18/05/24	040	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mogolla miel		21/03/24	241032	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tajada de pongue		31/03/24	241024	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Chees Kate		29/03/24	241032	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta		25/04/24	241332	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mantecada		29/03/24	241032	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche sabor chocolate	10-02-24	19/05/24	041	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mani		09/04/24	35601	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche entera	22/02/24	31/05/24	053	C	C		C			
Avena UHT	1/02/24	30/05/24	054	C	C		C			
Leche saborizada vainilla	08/02/24	18/05/24	040	C	C		C			
Mogolla miel		21/03/24	241032	C	C		C			
Tajada de pongue		31/03/24	241024	C	C		C			
Chees Kate		29/03/24	241032	C	C		C			
Galletas		25/04/24	241332	C	C		C			
Mantecada		29/03/24	241032	C	C		C			
Leche sabor Chocolate	10-02-24	19/05/24	041							
Mani		09/04/24	35601	C	C		C			

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Geraldine Ramirez	Nombre: Camilo Andres Lopez G
Documento: 1057587378	Documento: 1.118.547.630
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: R/L operador

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2725

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE | Hora de inicio | Hora de terminación

Fecha de la visita: 15/03/2024 | Contrato de prestación de servicios No. FEDAG S.AS | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde

Operador: FEDAG S.A.S Om-0001 del 2024 | No Servicios

Identificación y caracteristicas Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo												
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Solicitado	Peso Verificado	Conveniente	Dia	Temp. 0-4°C (±1)	Cumplimiento (C/NC)	Dia	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Dia	Temp. 0-4°C (±3)	Cumplimiento (C/NC)	Dia	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Leche Entera	Recreo	Recreo	Recreo	31/05/24	053		C	C	C	C	C		200g	210g	C												
	Avena Out	Recreo	Recreo	Recreo	Soloday	054		C	C	C	C	C		200g	210g	C												
	Leche Saborizada vainilla	Recreo	Recreo	Recreo	13/04/24	040		C	C	C	C	C		200g	210g	C												
	Mogolla Miel	Toliboy	Toliboy	Toliboy	21/04/24	241032		C	C	C	C	C		44g	43g	C												
	Tajada de Ponque	Toliboy	Toliboy	Toliboy	25/04/24	241024		C	C	C	C	C		44g	56g	C												
	cheeskate	Toliboy	Toliboy	Toliboy	24/04/24	241032		C	C	C	C	C		43g	44g	C												
	Galleta	Toliboy	Toliboy	Toliboy	25/04/24	241031		C	C	C	C	C		40g	41g	C												
	Mantecado	Tolyboy	Toliboy	Toliboy	24/04/24	241032		C	C	C	C	C		40g	45g	C												
	leche sabor a chocolate	Recreo	Recreo	Recreo	26/04/24	041		C	C	C	C	C		200g	214g	C												
	Mani Moto	Frito Lay	Frito Lay	Frito Lay	09/04/24	5560I		C	C	C	C	C		25g	25g	C												
	Bocadillo Tricolor	Saborisima	Saborisima	Saborisima	22/04/24	1901		C	C	C	C	C		25g	25g	C												

Observaciones caracteristicas organolepticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Yuri Elizabeth Ramirez	Nombre: Camilo Andres Lopez C
Documento: 1057587378	Documento: 1119.547634
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: A/L operador

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FD-AT-IF-08 11-09-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA BODEGA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

DIRECCION BODEGA	Calle 40 #23-53	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL		
FECHA DE VISITA	2024-03-15	HORA INICIO		5:00	HORA TERMINACION:	20:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024					
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Instalaciones Físicas e infraestructura		
Ítem No 18:	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Ventanas con malla		



FOTOGRAFÍA No. 1	Instalaciones Físicas e infraestructura		
Ítem No 21:	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Lavamanos en buen estado.		

FOTOGRAFÍA No. 1	Instalaciones Físicas e infraestructura		
Ítem No 22:	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultoría FO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



OBSERVACIONES	Baños limpios y en buen estado.



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal Manipulador de Alimentos		
Ítem No 37:	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Personal con dotación requerida.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 44:	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Carne molida despachada en congelación.		

FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	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 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



OBSERVACIONES	Rotulación de ración Industrializada



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Fruver libres de contaminación.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 51:	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Fruver en buen estado.		

FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento distribución y transporte		
Ítem No 62:	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

GOBERNACIÓN DE CASANARE | 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 INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

	OBSERVACIONES	Vehiculo en buen estado garantizando transporte de Alimentos en buenas condiciones.
	FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento distribución y transporte
	Ítem No 66:	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.
	CUMPLE: X	NO CUMPLE:
	OBSERVACIONES	Vehiculo transportador.

OBSERVACIÓN
Se realiza visita de verificación a las condiciones de operación a la bodega de almacenamiento de productos perecederos y no perecederos para el programa de Alimentación Escolar modalidad Ración Industrializada y ración preparado en sitio.

NOMBRE: Geraldine Ramírez González	NOMBRE: ....
DOCUMENTO: 1057587328	DOCUMENTO: ..
CARGO: Supervisor de Interventoria	CARGO: ...

2130

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	FEDAG S.A.S			NIT:	900505461-5
Contrato de prestación de servicios:	UM - 0001 DE 2024				
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	Calle 40 #23-53	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:	Fedagsas@gmail.com	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	31032024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios		
Hora inicio:	1:00 am	Hora terminación:	4.00 pm	Número de servicios:				

Instalaciones Fisicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	0
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	N.O
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

2131

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos : ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	N.O
30	Las lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.O	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	N.O
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				N.O

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

2132

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un dia de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	N.O

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehiculo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

65	El vehiculo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehiculos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

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

Observaciones

Se realiza Visita tecnica a la Bodega Principal de almacenamiento de los productos perecederos y no perecederos para el programa de alimentación Escolar PAE Modalidad - preparado en sitio y Industrializado con el Fin de Verificar los diferentes componentes que conforman los ciclos de menus, para preparado en sitio Semana 1 del menu # 1 al menu # 5, para industrializado Semana 2, se resalta las Siguientes operaciones:

*Se evidencia áreas Limpias y ordenadas para el almacenamiento de la Materia Prima.

*Se evidencia Intercambios autorizados por Interventoria - Modalidad Industrializado *Componente Lacteo: Leche entera por Yogurt de Frutos Rojos y leche Saborizada de Vainilla por Yogurt de melocotón. Componente Fruta: Naranja por Manzana y Mandarina por Banano.

*Para los productos Avena sudespensa, Aceite uno a, se autoriza su distribución Previa verificación de Ficha tecnica segun lineamientos y al encontrar su registro y notificación sanitaria Vigente

*De acuerdo a compromisos el operador envia 4 Servicios de Yogurt debido a la Falla de producción de lacteos el Recreo del Yogurt programado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nayda Mayerly	Camilo Andres Lopez G
Nombre: Nayda M. Bustos R.	Nombre: Camilo Andres Lopez G
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1.118.545.639
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: P/L operador

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

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 24 34

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 31 03 2024 | Contrato de prestación de servicios No. Dm-0001-02 2024 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Hora de inicio: 1:00 pm | Hora de terminación: 4:00 pm

Operador: FEDAS S.A.S | No Servicios

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo												
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Yogurt melocotón	Recreo	Recreo	Recreo	24/06/24	L061		C	C	C	C	C	200	214	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Yogurt de Frutas Rojas	Recreo	Recreo	Recreo	27/06/24	L070		C	C	C	C	C	200	211	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Avena UHT	Recreo	Recreo	Recreo	21/06/24	054		C	C	C	C	C	200	210	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Pongue objecto de chocolate	Toliboy	Toliboy	Toliboy	14/08/24	241035		C	C	C	C	C	40	51	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Brownie	Toliboy	Toliboy	Toliboy	29/04/24	24072		C	C	C	C	C	40	46	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Tajada.	Toliboy	Toliboy	Toliboy	12/07/24	271044		C	C	C	C	C	40	42	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mantecada	Toliboy	Toliboy	Toliboy	09/04/24	24041		C	C	C	C	C	30	36	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Galleta	Toliboy	Toliboy	Toliboy	29/04/24	24077		C	C	C	C	C	40	46	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Pinchito leche	sabrosito	sabrosito	sabrosito	05/07/24	0802		C	C	C	C	C	25	28	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Bocadillo Triculor.	sabrosito	sabrosito	sabrosito	29/07/24	0702		C	C	C	C	C	25	28	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	leche entera	Recreo	Recreo	Recreo	31/05/24	053		C	C	C	C	C	200	209	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	leche saborizada chocolate	Recreo	Recreo	Recreo	11/06/24	054		C	C	C	C	C	200	216	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	manzana	—	—	—	—	—		C	C	C	C	C																
	Banano	—	—	—	—	—		C	C	C	C	C																
	Granadilla	—	—	—	—	—		C	C	C	C	C																

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Naydu Mantada Bustos	Nombre: Camilo Andre Lopez G
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1.118.548.634
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: A/L operador

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 30/03/2024 Operador: FEDAG S.A.S

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2006											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Yogurt de melocotón	9/03/24	26/06/24	069	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Yogurt de frutos rojos	10/03/24	27/06/24	070	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena UHT	23/02/24	21/06/24	054	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Ponque cubierto de chocolate		14/05/24	24035	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie		09/04/24	24/1077	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tajada		12/04/24	27/1042	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mantecada		09/04/24	27/1044	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta		09/04/24	27/1077	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Panelita leche		08/07/24	0802	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—	C	
Bocadillo tricolor		07/07/24	0702	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Yogurt de melocotón	9/03/24	26/06/24	069	C	C	—	C	—	C	
Yogurt de frutos rojos	10/03/24	27/06/24	070	C	C	—	C	—	C	
Avena UHT	23/02/24	21/06/24	054	C	C	—	C	—	C	
Ponque cubierto de chocolate		14/05/24	24035	C	C	—	C	—	C	
Brownie		09/04/24	24/1077	C	C	—	C	—	C	
Tajada		12/04/24	27/1042	C	C	—	C	—	C	
Mantecada		09/04/24	27/1044	C	C	—	C	—	C	
Galleta		09/04/24	27/1077	C	C	—	C	—	C	
Panelita leche		08/07/24	0802	C	C	—	C	—	C	
Bocadillo tricolor		07/07/24	0702	C	C	-	C	—	C	

Observaciones:
Se hace verificación de Rotulado de la ración industrializada en donde se evidencia Cumplimiento

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nayda M. Bustos	Nombre: Camilo Andres Lopez G.
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1.118.545.634
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: A/L operador

2736

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 3 0 0 3 2 0 2 4	MUNICIPIO DESPACHADO:	Pto de Aitpon	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo
Operador: FEDAG SAS	No Servicios	1439				X

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	
	Menú 1 al Menú 5	Menú ___ al Menú ___	Menú ___ al Menú ___	Del: 1 Abril	al: 5 de abril

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Ideal	M0074	14/03/25	250g	—	303	303	0	C	C	C	C
Mantequilla	Bostosita	60 BC224M2	8/09/24	125g	—	99	99	0	C	C	C	C
Arroz blanco	Chicamocha	.79A2	14/03/25	460g	—	555	555	0	C	C	C	C
Fideo	San Remo	491234142	17/0/24	250g	—	62	62	0	C	C	C	C
Frijol	Granos del oriente	2220324	30/03/25	460g	—	73	73	0	C	C	C	C
Lentejas	Granos del oriente	2210324	30/03/25	460g	—	73	73	0	C	C	C	C
Avena en hojuelas	Ideal	78982003	20/03/25	250g	—	152	152	0	C	C	C	C
Harina blanca	La nieve	220224	22/02/25	Lb	—	89	89	0	C	C	C	C
Leche en polvo entera	Dora vaca	05/03/24	4/03/25	380g	—	120	120	0	C	C	C	C
Crema de leche	Latti	062	30/05/24	80g	—	54	54	0	C	C	C	C
Mayonesa	La constancia	4037	6/11/24	300g	—	147	147	0	C	C	C	C
Panela	Distrimar cas	1039	07/24	Lb	—	68	68	0	C	C	C	C
Azucar blanco	Incarnera	.180324		Lb	—	99	99	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	140B0324		Lb	—	56	56	0	C	C	C	C
Carne de res molida	Minerva	13/11/2023	11/05/24	Kg		88.7	68,2	0	C	C	C	C
Carne en goulash	RUL - minerva	15/01/2024	14/01/2025	Kg		88.7	88.7	0	C	C	C	C
Pechuga de pollo		187.		Kg		161.7	162.	0	C	C	C	C
Huevo de gallina				und	—	1371	1371	0	C	C	C	C
Queso doble crema	Lacteos samary	.22/03/24	7/05/24	250g	—	148	148	0	C	C	C	C
Guayaba pulpa	—	—	—	Kg	—	109,7	110	0	C	C	C	C
Naranja	—	—	—	Kg	—	137,1	137,5	0	C	C	C	C
Mango	—	—	—	Kg	—	201,9	2023	0	C	C	C	C
Mango Comun	—	—	—	Kg	—	29,2	29,8	0	C	C	C	C

2137

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Ahuyama	—	—	—	Kg	—	41,7	42,3	0	C	C	C	C
Manzana común	—	—	—	Kg	—	11,5	11,7	0	C	C	C	C
Papa común	—	—	—	Kg	—	322,3	322,9	0	C	C	C	C
Platano hartón	—	—	—	Kg	—	323,3	324,1	0	C	C	C	C
Arveja verde con cascara	—	—	—	Kg	—	22,3	22,5	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona	—	—	—	Kg	—	161,1	162.	0	C	C	C	C
Habichuela	—	—	—	Kg	—	45,3	46,3	0	C	C	C	C
Pepino cohombro	—	—	—	Kg	—	58,3	59,7	0	C	C	C	C
Pimenton rojo	—	—	—	Kg	—	13,3	15,8	0	C	C	C	C
Repollo blanco	—	—	—	Kg	—	130,9	7,37	0	C	C	C	C
Tomate de guiso	—	—	—	Kg	—	162,2	164,5	0	C	C	C	C
Zanahoria	—	—	—	Kg	—	116	117,5	0	C	C	C	C
Ajo	—	—	—	Kg	—	7,9	2,3.	0	C	C	C	C
Queso doble crema		15/08/24	30/04/24	Kg 2,5 kg								

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

Observaciones:

El Frutas es suministrado por Sutimayoristas de Sogamoso

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayeli M. Bustos Romero	Nombre: Camilo Andres Lopez G
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1.168.741.619
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: R/L operador

GOBERNACIÓN DE CASANARE | 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 INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA BODEGA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

DIRECCION BODEGA	Calle 40 #23-53	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO		YOPAL	
FECHA DE VISITA	2024-03-31	HORA INICIO		1:00 am		HORA TERMINACION:	4:00pm
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024					
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 2:	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Los alrededores se mantienen limpios



FOTOGRAFÍA No. 2	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 20:	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Baños limpios



FOTOGRAFÍA No. 3	Personal Manipulador de Alimentos
Ítem No 37:	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Personal manipulador de Alimentos con indumentaria.



FOTOGRAFÍA No. 4	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Productos cumpliendo



FOTOGRAFÍA No. 5	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Materia prima en buena calidad



FOTOGRAFÍA No. 6	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Materia prima de buena calidad



FOTOGRAFÍA No. 7	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Materia prima buena calidad

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	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 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 8	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES	Materia prima de calidad



FOTOGRAFÍA No. 9	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES	Materia prima en buenas condiciones



FOTOGRAFÍA No. 10	Almacenamiento distribución y transporte
Ítem No 62:	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES	Almacenamiento de materia prima



FOTOGRAFÍA No. 11	Almacenamiento distribución y transporte
Ítem No 63:	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES	Vehículo de transportador de alimentos

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	PO.AT.IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 12	Almacenamiento distribución y transporte		
Ítem No 66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Almacenamiento de materia prima		

OBSERVACIÓN
Se realiza visita a bodega del operador FEDAG S.A.S por parte interventoría con el fin de evidenciar procesos operativos durante el cargue de la materia prima y despacho de los carros transportadores de alimentos para todo el departamento de Casanare del programa de alimentación escolar PAE.

	CONTRATO DE INTERVENTORIA Nº SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023, Nro. Interno 2398 de 2023-12-07	CÓDIGO: INTER -PAE-2024-002
edelmira sierra Asesorías y Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 10/02/2024
INFORME DE AVANCE N. 01	INFORME DE EJECUCIÓN DE LOS PERIODOS DEL 16 AL 29 DE FEBRERO Y DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024	

VISITAS DE VERIFICACION DE INFRAESTRUCTURA A COMEDORES ESCOLARES

ANEXO 41

Cronograma de visitas de infraestructura periodo del 16 de febrero al 31 de marzo de 2024

2744

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

MES DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024

OPERADOR: FEDAS SAS

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	TAURAMENA	CINEET	PRINCIPAL																			x													1
2	AGUAZUL	E LUIS MARIA JIMENEZ	PRINCIPAL																			x													1
3	PAZ DE ARIPORO	E SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO VEREDA MORICHALES																			x													1
4	PAZ DE ARIPORO	E SAN JUAN DE LOS LLANOS	PRINCIPAL																			x													1
5	TRINIDAD	C CAMPESTRE BRISAS PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO																			x													1
6	TRINIDAD	E RAFAEL GARCÍA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS																			x													1
7	MANI	E CAMILO TORRES RESTREPO	PRINCIPAL																				x												1
8	SAN LUIS DE PALENQUE	E TÉCNICO FRANCISCO LUCIA	LA RIVERITA																				x												1
9	PAZ DE ARIPORO	E SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO LA HERMOSA																				x												1
10	SAN LUIS DE PALENQUE	E TÉCNICO FRANCISCO	PLATANALES																				x												1
11	SAN LUIS DE PALENQUE	E TÉCNICO FRANCISCO LUCIA	LA VENTUROSA																				x												1
12	MANI	E JOSUE BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA																					x											1
13	MANI	E GAVIOTAS	PRINCIPAL																					x											1
14	SAN LUIS DE PALENQUE	E TÉCNICO FRANCISCO LUCIA	EL JARDÍN																					x											1
15	SAN LUIS DE PALENQUE	E TÉCNICO FRANCISCO LUCIA	LA VICTORIA																					x											1
16	MANI	E JOSUE BERNAL PINZÓN	LA ARMENIA																						x										1
17	ORocue	E ALGARROBO	PRINCIPAL																						x										1
18	SAN LUIS DE PALENQUE	E TÉCNICO FRANCISCO LUCIA	HUGO SAMBOA																						x										1
19	AGUAZUL	E CAMILO TORRES RESTREPO	ATALAYAS																							x									1
20	YOPAL	E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA																											x					1
21	YOPAL	E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE																											x					1
22	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	FRANCISCO MIRANDA																												x				1
23	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SANTA TERESITA																												x				1
24	AGUAZUL	E LA TURÓA	PRINCIPAL																												x				1
25	AGUAZUL	E LA TURÓA	CENTRO																												x				1
26	TAURAMENA	E EL CUBANA	PRINCIPAL																												x				1
27	RECETOR	E FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO																													x			1
28	TAURAMENA	E JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO																													x			1
29	TAURAMENA	E TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	CAMPANERIL																													x			1
30	TAURAMENA	E TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	AGUA BLANCA																													x			1
TOTAL VISITAS DE VERIFICACION DE INFRAESTRUCTURA				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	5	4	3	1	0	0	0	2	5	4	0	0	30

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría No. 2398 de 2023 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La Interventoría debera Realizar 130 visitas mínimo de campo mensuales a las Instituciones Educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. [ ] así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografías y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar en informe mensual".

Visita de Infraestructura

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 DE 2023
Representante Legal

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

MES DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2024

OPERADOR: FEDAG SAS

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	MONTERREY	I.E TÉCNICO DIVERSIFICADO	SANTANDER				x																												1
2	TAMARA	I.E ARTURO BALADAR MELÓN	SIBERIA CHITAGOTE SECTOR BAJO				x																												1
3	ORocué	I.E EL ALGARROBO	MARAÑA				x																												1
4	MONTERREY	I.E TÉCNICO DIVERSIFICADO	BETEL				x																												1
5	MONTERREY	I.E TÉCNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL				x																												1
6	TAURAMENA	I.E EL GUAFAL	SAN CARLOS				x																												1
7	TAURAMENA	I.E EL GUAFAL	LA ISLA				x																												1
8	TAURAMENA	I.E EL GUAFAL	LOS TAGUARES				x																												1
9	HATO COROZAL	I.E SIMÓN BOLIVAR	SIMÓN BOLIVAR					x																											1
10	HATO COROZAL	I.E PUERTO COLOMBIA	ALEMANIA					x																											1
11	HATO COROZAL	I.E SIMÓN BOLIVAR	RAIMUNDO PEREZ						x																										1
12	HATO COROZAL	I.E SIMÓN BOLIVAR	POLICARPA SALAVARRIETA						x																										1
13	HATO COROZAL	I.E SIMÓN BOLIVAR	JORGE ELIECER SAITAN						x																										1
14	HATO COROZAL	I.E LUIS HERNANDEZ VARGAS	SAN NICOLÁS						x																										1
15	HATO COROZAL	I.E LUIS HERNANDEZ VARGAS	SAN LUIS BELTRÁN						x																										1
16	HATO COROZAL	I.E LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL CONTROL						x																										1
17	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	EL SUR						x																										1
18	HATO COROZAL	I.E ANTONIO MARTINEZ DELGADO	GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER							x																									1
19	HATO COROZAL	I.E ANTONIO MARTINEZ DELGADO	EL PORVENIR							x																									1
20	HATO COROZAL	I.E ANTONIO MARTINEZ DELGADO	LAS PALMAS							x																									1
21	SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL							x																									1
22	SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	SANTA TERESA							x																									1
23	SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	MATJEDUE							x																									1
24	SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	MARIA DORETTY							x																									1
25	LA SALINA	I.E JORGE ELIÉCER SAITAN	CHIMIAGUE								x																								1
26	LA SALINA	I.E JORGE ELIECER EL SAITAN	RONDERO								x																								1
27	MAN	I.E JESÚS BERNAL PINZON	LA CORDIGNA												x																				1
28	MAN	I.E JESÚS BERNAL PINZÓN	LA ARMENIA												x																				1
29	PAUAZIL	I.E LUIS MARIA JIMENEZ	EL GUAMARO												x																				1
30	PAUAZIL	I.E JORGE ELIÉCER SAITAN	EL GUADO												x																				1

2146

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

MES DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2024

OPERADOR: FEDAG SAS

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
31	PAZ DE ARIPORO	TECNICA	EL RUEDE													X																			1
32	PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	ANTONIO NARIÑO													X																			1
33	SAN LUIS DE PALENQUE	I.E BONIFACIO GUTIERREZ	PRINCIPAL													X																			1
34	MONTERREY	I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR	EL PORVENIR													X																			1
35	MONTERREY	I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR	VILLANUEVOLA													X																			1
36	TAURAMENA	I.E TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA LIBERTAD																		X														1
37	TAURAMENA	I.E TÉCNICA EDUCATIVA DEL LLANO	LA ESPERANZA																		X														1
38	AGUAZUL	I.E CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS																			X													1
39	AGUAZUL	I.E LA TURUA	SAN RAFAEL																			X													1
40	AGUAZUL	I.E LUIS MARIA JIMENEZ	ALTAMIRA																			X													1
41	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ																			X													1
42	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES																			X													1
43	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	CARIBAYONA																			X													1
44	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	DON RAFAEL																				X												1
45	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	EL TIGRE																				X												1
46	VILLANUEVA	I.E FABIO RUEDES	EL TRIUNFO																				X												1
47	MONTERREY	I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	BRISAS DEL LLANO																					X											1
48	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN																					X											1
49	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	PUERTO ROSALES																					X											1
50	MONTERREY	I.E NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	LA LIBERTAD																					X											1
TOTAL VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA				0	0	0	0	2	7	7	2	0	0	0	4	5	0	0	0	0	2	9	3	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría No. 2398 de 2023 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TÉCNICO numeral 17 "La interventoría deberá Realizar 100 visitas mínimo de campo mensuales a las Instituciones Educativas según concertación y aprobación del cronograma mensual por la supervisión. (...) así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografías y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar en informe mensual".

Visita de Infraestructura

EDELBRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 DE 2023
Representante Legal

ANEXO 42

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 16 de febrero al 31 de marzo de 2024

2148

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

2149

CONTRATO DE INTERVENTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PERIODO: DEL 16 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2024

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. **INTRODUCCIÓN** 5
2. **MARCO NORMATIVO** 5
3. **MARCO CONCEPTUAL** 6
4. **OBJETIVOS** 7
   4.1 OBJETIVO GENERAL 7
   4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICO S7
5. **ALCANCE** 8
6. **METODOLOGÍA** 8
   6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION 9
7. **RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS** 11
   7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO 2024 11
   7.1.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024. 13
   7.2 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO 2024 20
   7.2.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO 2024. 22
8. **ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA POR PERIODO DE ESPECÍFICO** . 34
   8.1 ANÁLISIS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA POR MUNICIPIO EN EL PERIODO COMPRENIDO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO Y DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2024. 34
   8.2 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS DE INFRAESTRUCTURA EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO Y DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2024. 36
   8.3 ANÁLISIS DEL DIAGNOSTICO DE INSFRAESTRUCTURA POR SOLICITUDES DE CAMBIO DE MODALIDAD EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO Y DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2024. 39
9. **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES** 41

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA. ---- 9
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura ---- 9
Tabla 3. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 20 al 29 de febrero de 2024. ---- 12
Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Aguazul. ---- 13
Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Maní. ---- 14
Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchia. ---- 15
Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocué. ---- 15
Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Paz de Ariporo. ---- 15
Tabla 9. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de Palenque. ---- 17
Tabla 10. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Recetor. ---- 19
Tabla 11. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tauramena. ---- 19
Tabla 12. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad. ---- 20
Tabla 13. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 31 de marzo de 2024. ---- 21
Tabla 14. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Aguazul. ---- 22
Tabla 15. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Maní. ---- 23
Tabla 16. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Hato Corozal. ---- 24
Tabla 17. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Monterrey. ---- 26
Tabla 18. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocué. ---- 28
Tabla 19. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Paz de Ariporo. ---- 28
Tabla 20. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Sácama. ---- 29
Tabla 21. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Salina. ---- 30
Tabla 22. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara. ---- 30
Tabla 23. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tauramena. ---- 31
Tabla 24. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Villanueva. ---- 32

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Diagnostico de infraestructura por municipio durante el periodo del 20 al 29 de febrero de 2024 ---- 34
Ilustración 2. Diagnostico de infraestructura por municipio durante el periodo del 01 al 31 de marzo de 2024 35
Ilustración 3. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos de infraestructura en el periodo comprendido del 20 al 29 de febrero y del 01 al 31 de marzo de 2024 ---- 37
Ilustración 4. Relación de aspectos técnicos con influencia positiva y negativa en las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas analizadas en el periodo comprendido del 20 al 29 de febrero y del 01 al 31 de marzo de 2024 ---- 39

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. UM 0001 de 2024, con objeto de **"IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y cuya ejecución se realiza por la empresa FEDAG SAS.

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de verificación de infraestructura ", el cual precisa acciones de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 16 de febrero al 31 de marzo de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI) que se estableció a partir del día Martes, 20 de febrero de 2024. Por consiguiente, se expone que, en el plazo de operación del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024, se desarrollaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. UM 0001 de 2024, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

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

2. MARCO NORMATIVO

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