3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares inmersos en la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. 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"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar el diagnóstico de infraestructura física y sanitaria, de los restaurantes escolares donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar bajo el Contrato de prestación de servicio No. UM 0001 de 2024, conforme a los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección.
- ✓ Consolidar información para la Entidad Territorial Certificada –ETC, relacionada con el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares del Departamento, con el fin de que este actor, tome acciones correctivas necesarias para el mejoramiento de la operatividad del PAE.
- ✓ Definir porcentualmente la conformidad y/o cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo, donde se desarrolla el PAE, en aras de alimentar el diagnostico situacional de las Instituciones educativas priorizadas.

5. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. UM 0001 de 2024 cuyo objeto es: **"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 establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurante escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente diagnóstico, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" con base en los lineamientos técnicos del PAE y posteriormente, evaluó seis (6) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las áreas de almacenamiento, área de preparación, área de consumo, servicios públicos, manejo y disposición de residuos y servicios sanitarios.

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

- ✓ **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS:** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

  Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

- ✓ **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:** La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas e impidan el acceso de material particulado o agentes externos que pueden alterar la calidad de los productos, las áreas de almacenamiento deben ser las adecuadas, no se debe permitir el ingreso de animales.

- ✓ **ABASTECIMIENTO DE AGUA:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe contar con tanque de almacenamiento de agua con tapa, el tanque debe ser de un material que garantice su potabilidad, se debe realizar una limpieza y desinfección periódica.

- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe

cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.

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

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

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

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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

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

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO
1	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa( )
2	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ()
3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )

4	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )
5	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
6	El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )
7	El área de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )
8	El área de almacenamiento cuenta estibas.
9	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.
10	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos
	II. AREA DE PREPARACION
11	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )
12	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )
13	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )
14	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )
15	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
	II. AREA DE CONSUMO
16	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.
17	El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )
18	El área de preparación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )
	III. AREA DE CONSUMO
19	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )
20	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )
21	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )
22	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )
23	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
24	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plástica ( ) madera ( ) otro:_____
25	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plástica ( ) madera ( ) otro:_____

26	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.
	IV. SERVICIOS PUBLICOS
27	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.
28	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)
29	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.
30	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.
31	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
	V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
32	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.
33	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.
34	Disposición final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección ( )
	VI. SERVICIOS SANITARIOS
35	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.
36	Cuenta con los implementos de aseo necesarios.
37	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.

7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La firma consultora realizó la inspección y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de los comedores escolares, con el propósito de identificar las falencias y oportunidades de mejora del servicio de alimentación, del que se benefician los niños, niñas, jóvenes y adolescentes, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. UM 001 de 2024 cuyo objeto es: **"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".** Así bien, para el presente informe se plantea el análisis de dos (2) periodos de operación del PAE comprendidos del 20 al 29 de febrero y del 01 al 31 de marzo de 2024, los cuales se abordarán de forma independiente, considerando que fueron diferentes unidades aplicativas verificadas.

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO 2024

Para el periodo del 20 al 29 de febrero de 2024, se realizaron un total de treinta (30) visitas de verificación al estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares del PAE. El seguimiento a este aspecto técnico, estuvo enfocado en determinar el cumplimiento o no, de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. Cabe mencionar que la descripción que se cita a través de las tablas de diagnóstico sanitario, presenta un análisis abreviado de la situación particular de cada sede educativa; por consiguiente, este estudio se complementa con las actas de verificación evaluadas en campo por la firma consultora. Los municipios e instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 20 al 29 de febrero de 2024.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1.	19/2/2024	TAURAMENA	CRIEET	PRINCIPAL
2.	19/2/2024	AGUAZUL	I.E LUIS MARIA JIMENEZ	PRINCIPAL
3.	19/2/2024	PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO VEREDA MORICHALES
4.	19/2/2024	PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	PRINCIPAL
5.	19/2/2024	TRINIDAD	I.E CAMPESTRE BRISAS PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
6.	19/2/2024	TRINIDAD	I.E RAFAEL GARCÍA HERREROS	RAFAEL GARCÍA HERREROS
7.	20/2/2024	MANI	I.E CAMILO TORRES RESTREPO	PRINCIPAL
8.	20/2/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA
9.	20/2/2024	PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO LA HERMOSA
10	20/2/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TÉCNICO FRANCISCO	PLATANALES
11	20/2/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA
12	21/2/2024	MANI	I.E JESUS BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA
13	21/2/2024	MANI	I.E GAVIOTAS	PRINCIPAL
14	21/2/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDÍN
15	21/2/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA VICTORIA
16	22/2/2024	MANI	I.E JESUS BERNAL PINZÓN	LA ARMENIA
17	22/2/2024	OROCUE	I.E ALGARROBO	PRINCIPAL
18	22/2/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA
19	23/2/2024	AGUAZUL	I.E CAMILO TORRES RESTREPO	ATALAYAS
20	27/2/2024	NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA
21	27/2/2024	NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE
22	28/2/2024	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	FRANCISCO MIRANDA
23	28/2/2024	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SANTA TERESITA
24	28/2/2024	AGUAZUL	I.E LA TURÚA	PRINCIPAL
25	28/2/2024	AGUAZUL	I.E LA TURÚA	CERRITO
26	28/2/2024	TAURAMENA	I.E EL CUSIANA	PRINCIPAL
27	29/2/2024	RECETOR	I.E FERNANDO RODRÍGUEZ	PUEBLO NUEVO
28	29/2/2024	TAURAMENA	I.E JOSÉ MARÍA CÓRDOBA	DIVINO NIÑO
29	29/2/2024	TAURAMENA	I.E TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	CHAPARRAL
30	29/2/2024	TAURAMENA	I.E TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	AGUA BLANCA

7.1.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024.

A continuación, se presenta el análisis del estado locativo y sanitario de las instituciones educativas visitadas durante el periodo, y se consolida la información teniendo en cuenta el municipio de referencia, el porcentaje de cumplimiento e ítems que tuvieron calificaciones nulas o parciales. En tal resumen, se incluyen los aspectos técnicos que requieren de acciones de mejora para corregir las anomalías halladas en las instalaciones físicas de las unidades aplicativas del Departamento, así como, las falencias en la implementación de los programas del plan de saneamiento aprobados para la ejecución del PAE. En tal sentido, se citan los siguientes diagnósticos para el mes de febrero de 2024:

Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Aguazul.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
LUIS MARIA JIMENEZ	PRINCIPAL	91.9%	Bueno	24. Mesas insuficientes 25. Sillas insuficientes 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje
CAMILO TORRES RESTREPO	ATALAYAS	68.6%	Deficiente	5. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de almacenamiento. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 23. El área de consumo es abierta al medio ambiente exterior y no cuenta con protección física. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos. 35. Falencias en área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
LA TURÚA	PRINCIPAL	42.9%	Deficiente	1. Se evidencia pisos en cemento en área de almacenamiento 3. Presencia de fisuras en techos del área de almacenamiento 6. Sistema de refrigeración es insuficiente. 7. Sistema de congelación es insuficiente y se presenta oxido en superficie exterior. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 12-19-20. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de preparación; así mismo, paredes y pisos del área de comedor escolar. 16. Falencias en área de limpieza y desinfección 17. Capacidad de la estufa insuficiente. 23. El área de consumo es abierta al medio ambiente exterior y no cuenta con protección física. 24. Mesas insuficientes 25. Sillas insuficientes 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado.

				31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 35. Falencias en área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
LA TURÚA	CERRITO	75.0%	Aceptable	6. Sistema de refrigeración presenta falta de mantenimiento. Se cuenta con nevecon que se encuentra fuera de servicio. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 35. Falencias en área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Mani.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CAMILO TORRES RESTREPO	PRINCIPAL	88.9%	Bueno	26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
JESUS BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA	85.7%	Bueno	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural en uso. 35. Falencias en área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
GAVIOTAS	PRINCIPAL	88.6%	Bueno	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
JESUS BERNAL PINZÓN	LA ARMENIA	68.6%	Deficiente	Sede que no contó con condiciones básicas para viabilizar el cambio de modalidad RI a modalidad RPS, no obstante, presentó los siguientes hallazgos (primera visita): 6. Sistema de conservación presenta falta de mantenimiento. 7. Sistema de congelación ausente 17. Ausencia de estufa. 18. Ausencia licuadora. 24. Mesas insuficientes para atención. 25. Sillas insuficientes para atención. 26. Insuficiencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Ausencia de canecas de recolección de residuos.

Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchía.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	88.2%	Bueno	Sede que contó con condiciones básicas para viabilizar el cambio de modalidad RI a modalidad RPS, no obstante, presentó los siguientes hallazgos: 9. Insuficiencia de canastillas para almacenamiento 23. El área de consumo es abierta al medio ambiente exterior y no cuenta con protección física. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos.
SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	60.6%	Deficiente	Sede que no contó con condiciones básicas para viabilizar el cambio de modalidad RI a modalidad RPS, los aspectos técnicos a subsanar fueron los siguientes: 2-12. Fisuras, grietas y desplazamiento en estructura de paredes 3-13. Techo con aberturas que permiten posible ingreso de aguas lluvia 4-14. Material no sanitario en superficies de mesones 6-7. Sistema de refrigeración y congelación ausente. 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 16. Zona de lavado rudimentaria carente de drenaje. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural en uso. 35. Falencias en área para lavado de manos de beneficiarios

Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocué.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ALGARROBO	PRINCIPAL	94.3%	Bueno	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 28. Ausencia de servicio de agua potable.

Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Paz de Ariporo.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO VEREDA MORICHALES	67.6%	Deficiente	7. Sistema de congelación es insuficiente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación; se evidencia material poroso. 15-23. No se cuenta con protección física para zonas de ventilación del área de preparación; así mismo, se encuentra vidrio fracturado en área de consumo

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos. 35. Falencias en área para lavado de manos de beneficiarios 36. Implementos de aseo insuficientes 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
SAN JUAN DE LOS LLANOS	PRINCIPAL	56.3%	Deficiente	1. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos 7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 11. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones 19. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de consumo 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos. 35. Falencias en área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO LA HERMOSA	58.3%	Deficiente	5. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de almacenamiento. 6. Sistema de refrigeración es insuficiente, o no existe, o presenta falta de mantenimiento. 7. Sistema de congelación es insuficiente, o no existe, o presenta falta de mantenimiento. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 15. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de preparación 16. Falencias en área de limpieza y desinfección 19. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de consumo 23. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de consumo. 27. Ausencia de servicio de energía eléctrica. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 35. Falencias en área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ITENCA	FRANCISCO MIRANDA	82.9%	Aceptable	9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 6. Sistema de refrigeración presenta falta de mantenimiento, exhibe oxido en superficies. 23. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de consumo 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
ITENCA	SANTA TERESITA	83.3%	Aceptable	6. Sistema de refrigeración requiere mantenimiento, no refrigera y presenta oxido. 7. Sistema de congelación presenta falta de mantenimiento. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 9. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de Palenque.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	71.4%	Aceptable	5. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de almacenamiento. 7. Sistema de congelación es insuficiente, o no existe, o presenta falta de mantenimiento. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	PLATANALES	66.7%	Deficiente	2. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes. 7. Sistema de congelación es insuficiente, o no existe, o presenta falta de mantenimiento. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 12. Riesgo de caída de columna en el área de preparación 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA	68.6%	Deficiente	4. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones. 6. Sistema de refrigeración es insuficiente, o no existe, o presenta falta de mantenimiento. 7. Sistema de congelación es insuficiente, o no existe, o presenta falta de mantenimiento. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDÍN	68.6%	Deficiente	7. Sistema de congelación es insuficiente, o no existe, o presenta falta de mantenimiento. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA VICTORIA	69.7%	Aceptable	7. Sistema de conservación no presenta mantenimiento. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 17. Ausencia de estufa. 26. Ausencia de utensilios y menaje 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Ausencia canecas para recolección de residuos. 35. Falencias en área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	88.2%	Bueno	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 32. Falencias en canecas para recolección de residuos.

Tabla 10. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Recetor.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
FERNANDO RODRÍGUEZ	PUEBLO NUEVO	66.7%	Deficiente	2-20. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento y de consumo evidencian desprendimiento de pintura. 3-13-21. Se evidencia techos con aberturas en área de almacenamiento, área de preparación y área de consumo. 7. Sistema de congelación presenta falta de mantenimiento. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 15. Estructura de ventanas del área de preparación exhiben oxido y puertas no cuenta con protección física (vidrio o angeo). 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 11. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tauramena.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CRIEET	PRINCIPAL	81.1%	Aceptable	7. Almacenamiento en congelación es insuficiente. 13. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias del techo en área de preparación; se evidencia fisuras en superficies. 17. Capacidad de la estufa insuficiente. 18. Capacidad de la licuadora insuficiente. 26. Utensilios y menaje insuficientes 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 35. Falencias en área para lavado de manos de beneficiarios
EL CUSIANA	PRINCIPAL	83.3%	Aceptable	1. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de almacenamiento. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 36. Implementos de aseo insuficientes
JOSÉ MARÍA CÓRDOBA	DIVINO NIÑO	91.9%	Bueno	6. Sistema de refrigeración es insuficiente. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento
TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	CHAPARRAL	83.8%	Aceptable	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 15-23. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: no se cuenta con protección física en zonas de ventilación del área de preparación y área de consumo. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 27. Se cuenta con energía eléctrica, pero tomas se encuentran en no funcionamiento. 35. Falencias en área para lavado de manos de beneficiarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	AGUA BLANCA	70.3%	Aceptable	7. Sistema de congelación es insuficiente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 13. Techo en área de preparación no presenta material higiénico sanitario. 16. Área de limpieza y desinfección presenta espacio reducido 20. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: Paredes del área de consumo. 23. Se observa puertas y ventanas del área de consumo con requerimiento de mantenimiento en pintura. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 27. Se requiere mantenimiento a tomas de energía eléctrica. 35. Falencias en área para lavado de manos de beneficiarios

Tabla 12. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CAMPESTRE BRISAS PAUTO	PRINCIPAL	80.5%	Aceptable	2. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
RAFAEL GARCÍA HERREROS	RAFAEL GARCÍA HERREROS	73.0%	Aceptable	4-14-22. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación y del comedor escolar. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 16. Falencias en área de limpieza y desinfección 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 35. Falencias en área para lavado de manos de beneficiarios

7.2 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO 2024

Para el periodo del 01 al 30 de marzo de 2024, se realizaron cincuenta (50) diagnósticos para verificar el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares del PAE. Los municipios e instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 13. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 31 de marzo de 2024.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1.	4/03/2024	MONTERREY	I.E TÉCNICO DIVERSIFICADO	SANTANDER
2.	4/03/2024	TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJÍA	SIBERIA CHITACOTE SECTOR BAJO
3.	4/03/2024	OROCUE	I.E EL ALGARROBO	MARIARA
4.	4/03/2024	MONTERREY	I.E TÉCNICO DIVERSIFICADO	BETEL
5.	4/03/2024	MONTERREY	I.E TÉCNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL
6.	4/03/2024	TAURAMENA	I.E EL CUSIANA	SAN CARLOS
7.	4/03/2024	TAURAMENA	I.E EL CUSIANA	LA IQUIA
8.	4/03/2024	TAURAMENA	I.E EL CUSIANA	LOS YAGUAROS
9.	5/03/2024	HATO COROZAL	I.E SIMÓN BOLIVAR	SIMÓN BOLIVAR
10	5/03/2024	HATO COROZAL	I.E PUERTO COLOMBIA	ALEMANIA
11	6/03/2024	HATO COROZAL	I.E SIMÓN BOLÍVAR	RAMONONATO PEREZ
12	6/03/2024	HATO COROZAL	I.E SIMÓN BOLIVAR	POLICARPA SALAVARRIETA
13	6/03/2024	HATO COROZAL	I.E SIMÓN BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITÁN
14	6/03/2024	HATO COROZAL	I.E LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	SAN NICOLÁS
15	6/03/2024	HATO COROZAL	I.E LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	SAN LUIS BELTRÁN
16	6/03/2024	HATO COROZAL	I.E LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	EL CONTROL
17	6/03/2024	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	EL SUNI
18	7/03/2024	HATO COROZAL	I.E ANTONIO MARTINEZ DELGADO	GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
19	7/03/2024	HATO COROZAL	I.E ANTONIO MARTINEZ DELGADO	EL PORVENIR
20	7/03/2024	HATO COROZAL	I.E ANTONIO MARTINEZ DELGADO	LAS PALMAS
21	7/03/2024	SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL
22	7/03/2024	SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	SANTA TERESA
23	7/03/2024	SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE
24	7/03/2024	SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	MARIA GORETTY
25	8/03/2024	LA SALINA	I.E JORGE ELIÉCER GAITÁN	CHINIVAQUE
26	8/03/2024	LA SALINA	I.E JORGE ELICER EL GAITÁN	RIONEGRO
27	12/03/2024	MANI	I.E JESÚS BERNAL PINZON	LA CONSIGNA
28	12/03/2024	MANI	I.E JESÚS BERNAL PINZÓN	LA ARMENIA
29	12/03/2024	AGUAZUL	I.E LUIS MARÍA JIMÉNEZ	EL GUAIMARO
30	12/03/2024	AGUAZUL	I.E JORGE ELIÉCER GAITAN	EL GUINEO
31	13/03/2024	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL MUESE
32	13/03/2024	PAZ DE ARIPORO	I.E TÉCNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	ANTONIO NARIÑO
33	13/03/2024	HATO COROZAL	I.E BONIFACIO GUTIÉRREZ	PRINCIPAL

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
34	13/03/2024	MONTERREY	I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR	EL PORVENIR
35	13/03/2024	MONTERREY	I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR	VILLACAROLA
36	18/03/2024	TAURAMENA	I.E TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA LIBERTAD
37	18/03/2024	TAURAMENA	I.E TÉCNICA EDUCATIVA DEL LLANO	LA ESPERANZA
38	19/03/2024	AGUAZUL	I.E CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS
39	19/03/2024	AGUAZUL	I.E LA TURUA	SAN RAFAEL
40	19/03/2024	AGUAZUL	I.E LUIS MARÍA JIMÉNEZ	ALTAMIRA
41	19/03/2024	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	ALFONSO LÓPEZ
42	19/03/2024	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES
43	19/03/2024	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	CARIBAYONA
44	20/03/2024	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	DON RAFAEL
45	20/03/2024	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	EL FICAL
46	20/03/2024	VILLANUEVA	I.E FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO
47	21/03/2024	MONTERREY	I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	BRISAS DEL LLANO
48	21/03/2024	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN
49	21/03/2024	VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTÍN	PUERTO ROSALES
50	21/03/2024	MONTERREY	I.E NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	LA LIBERTAD

7.2.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO 2024.

A continuación, se presenta el análisis del estado locativo y sanitario de las instituciones educativas visitadas durante el periodo, y se consolida la información teniendo en cuenta el municipio de referencia, el porcentaje de cumplimiento e ítems que tuvieron calificaciones nulas o parciales. En tal resumen, se incluyen los aspectos técnicos que requieren de acciones de mejora para corregir las anomalías halladas en las instalaciones físicas de las unidades aplicativas del Departamento, así como, las falencias en la implementación de los programas del plan de saneamiento aprobados para la ejecución del PAE. En tal sentido, se citan los siguientes diagnósticos para el mes de marzo de 2024:

Tabla 14. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Aguazul.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
LUIS MARÍA JIMÉNEZ	EL GUAIMARO	83,3%	Aceptable	Sede Educativa que no cuenta con instalaciones para el desarrollo del PAE, las actividades se llevan a cabo en salón de comunal de la vereda que, a su vez, es salón de clase: 7. Sistema de congelación ausente.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 24-25. Ausencia de mesas y sillas destinadas para el consumo de alimentos, en consecuencia, se utilizan pupitres del salón de clase 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos.
JORGE ELIÉCER GAITAN	EL GUINEO	86,1%	Bueno	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 20. Las superficies de las paredes del área de comedor no están construidos con materiales higiénico-sanitarios: ladrillo. 23. Falencias en mantenimiento de puertas y ventanas del área de consumo, falta de pintura. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	82,4%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausencia. 19. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de consumo; se evidencia material poroso. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 36. Implementos de aseo insuficientes. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
LA TURUA	SAN RAFAEL	82,4%	Aceptable	6. Superficies externas de nevera presentan oxido. 7. Sistema de congelación ausencia. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes 31. Se cuenta con gas natural; sin embargo, se usa gas pipeta porque se encuentra cortado el servicio. 36. Implementos de aseo insuficientes. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
LUIS MARÍA JIMÉNEZ	ALTAMIRA	67,6%	Deficiente	2-12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento y área de preparación; se evidencia presencia de humedad. Debido a filtración de tanque aéreo. 6. Sistema de refrigeración presenta falta de mantenimiento. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 27. Ausencia de servicio de energía eléctrica. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 36. Implementos de aseo insuficientes 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 15. Diagnóstico de instalaciones fisicas y sanitarias municipio de Mani.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
JESÚS BERNAL PINZON	LA CONSIGNA	76,5%	Aceptable	6. Sistema de refrigeración presenta falta de mantenimiento. 7. Sistema de congelación presenta falta de mantenimiento. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 18. Ausencia de la licuadora, préstamo de docente. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural en uso. 36. Implementos de aseo insuficientes 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
JESÚS BERNAL PINZÓN	LA ARMENIA	96,0%	Muy bueno	Sede que contó con condiciones básicas para viabilizar el cambio de modalidad RI a modalidad RPS, no obstante, presentó los siguientes hallazgos (Segunda visita): 6. Sistema de conservación presenta falta de mantenimiento.

Tabla 16. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Hato Corozal.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SIMÓN BOLIVAR	PRINCIPAL	96,9%	Muy bueno	30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 36. Implementos de aseo insuficientes. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
PUERTO COLOMBIA	ALEMANIA	82,8%	Aceptable	Sede que contó con condiciones mínimas para viabilizar el cambio de modalidad RI a modalidad RPS, no obstante, presentó los siguientes hallazgos: 1. El comedor no cuenta con área de almacenamiento especifica; sin embargo, realiza esta actividad por medio de ollas con tapa. 11. No se cuenta con condiciones higiénico-sanitarias en pisos del área de preparación, se evidencia superficies porosas y en tierra. 12. No se cuenta con condiciones higiénico-sanitarias en paredes del área de preparación, se evidencia superficies de madera. 15. No se cuenta con condiciones higiénico-sanitarias en puertas, se evidencia el uso de láminas de zinc. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de servicio de gas natural.
SIMÓN BOLÍVAR	RAMONONATO PEREZ	87,5%	Bueno	17. Estufa industrial requiere mantenimiento. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 36. Implementos de aseo insuficientes. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
SIMÓN BOLIVAR	POLICARPA SALAVARRIETA	78,8%	Aceptable	6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 18. Ausencia de licuadora. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 27. Ausencia de servicio de energía eléctrica. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 36. Implementos de aseo insuficientes.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SIMÓN BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITÁN	88,2%	Bueno	7. Sistema de congelación ausente. 18. Falencias en funcionamiento de licuadora. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 36. Implementos de aseo insuficientes.
LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	SAN NICOLÁS	70,6%	Aceptable	6. Sistema de refrigeración presenta falta de mantenimiento. 7. Sistema de congelación ausente 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 16. Falencias en área de limpieza y desinfección 18. Falencias en funcionamiento de licuadora. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 36. Implementos de aseo insuficientes.
LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	SAN LUIS BELTRÁN	79,4%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	EL CONTROL	85,7%	Bueno	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de preparación, se evidencia material poroso. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
BONIFACIO GUTIERREZ	EL SUNI	75,0%	Aceptable	6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 16. Falencias en área de limpieza y desinfección 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos.
ANTONIO MARTINEZ DELGADO	GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	90,9%	Bueno	7. Sistema de congelación ausente. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 36. Implementos de aseo insuficientes
ANTONIO MARTINEZ DELGADO	EL PORVENIR	91,2%	Bueno	7. Sistema de congelación ausente. 19. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de consumo, se evidencia falta de mantenimiento. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				31. Ausencia de gas natural en uso. 36. Implementos de aseo insuficientes
ANTONIO MARTINEZ DELGADO	LAS PALMAS	91,2%	Bueno	7. Sistema de congelación ausente. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 35. Ausencia de área para lavado de manos de los beneficiarios 36. Implementos de aseo insuficientes
BONIFACIO GUTIÉRREZ	PRINCIPAL	72,2%	Aceptable	5-15. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de almacenamiento, se evidencia oxidación. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 16. Falencias en área de limpieza y desinfección, se encuentra fuera de servicio y requiere mantenimiento. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 35. Ausencia de área para lavado de manos de los beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 17. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Monterrey.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
TÉCNICO DIVERSIFICADO	SANTANDER	50,0%	Deficiente	2-20. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes en área de almacenamiento y consumo. 3-21. Se evidencia instalación incompleta de techo de PVC en área de almacenamiento y consumo. 6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes 15. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de preparación, requieren mantenimiento. 17. Estufa requiere mantenimiento. 18. Ausencia de licuadora. 24. Mesas insuficientes 25. Sillas insuficientes 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 34. Falencias en programa de disposición final de residuos 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
TÉCNICO DIVERSIFICADO	BETEL	59,5%	Deficiente	6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				13-21 Falencias en condiciones higiénico-sanitarias del techo en área de preparación y zona de consumo, teja eternit. 15-23. Ausencia de protección física en puertas y ventanas del área de preparación y zona de consumo. 18. Ausencia de licuadora 24. Mesones del área de consumo presentan mal estado sanitario 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos 37. Falencias en baño exclusivo para personal manipulador.
TÉCNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	75,7%	Aceptable	5. No se cuenta con separación física entre área de almacenamiento y zona de lavado. 6. Sistema de refrigeración es insuficiente. 7. Sistema de congelación es insuficiente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 11. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de preparación, presentan falta de mantenimiento. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos. 37. No se cuenta con puerta en baño exclusivo para personal manipulador.
ESCUELA NORMAL SUPERIOR	EL PORVENIR	80,6%	Aceptable	5-23. No se cuenta con protección física para zona de ventilación del área de almacenamiento; así mismo, en área de comedor se presenta falta de mantenimiento en pintura en ventanas. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de los beneficiarios.
ESCUELA NORMAL SUPERIOR	VILLACAROLA	80,6%	Aceptable	Sede educativa que no cuenta con instalaciones físicas para llevar a cabo la operación del PAE; el servicio actualmente se desarrolla en infraestructura de propiedad del salón comunal de la vereda. 6. Sistema de refrigeración ausente; solo cuenta con congelador. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 18. Ausencia de licuadora. 21. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: techos del área consumo; se evidencia láminas de icopor en mal estado higiénico. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia área para lavado de manos de los beneficiarios
ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	BRISAS DEL LLANO	84,8%	Aceptable	6. Sistema de refrigeración ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 15. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas del área de preparación; se evidencia superficies con oxido.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	LA LIBERTAD	75%	Aceptable	6. Sistema de refrigeración presenta falta de mantenimiento. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Falencia en canecas para recolección de residuos sólidos. 36. Implementos de aseo insuficientes 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 18. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocué.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
EL ALGARROBO	MARIARA	71,4%	Aceptable	2. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes en cemento y ladrillo en el área de almacenamiento. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones presentan superficies fracturadas en el área de preparación. 15. Ausencia de angeo en puertas del área de preparación 21. Presencia de aberturas en techos de la zona de consumo. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 29. Suministro directo de agua, ausencia de tanque de almacenamiento. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 19. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Paz de Ariporo.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ITENCA	EL MUESE	68,6%	Deficiente	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de preparación; se evidencia desprendimiento de pintura. 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación; se evidencia desprendimiento de baldosas. 23. Ausencia de protección física para zonas de ventilación. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 27. Ausencia de servicio de energía eléctrica. 29. Suministro directo de agua, ausencia de tanque de almacenamiento. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				32. Ausencia de canecas para la recolección de los residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
TÉCNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	ANTONIO NARIÑO	71,4%	Aceptable	3-13. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: techos del área de almacenamiento y área de preparación; se evidencia presencia de humedad. 5-15. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de almacenamiento; se evidencia oxido. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 20. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: Paredes del área de comedor; se evidencia desprendimiento de pintura. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado.

Tabla 20. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Sácama.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL	94,3%	Bueno	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable.
ANTONIO NARIÑO	SANTA TERESA	60,0%	Deficiente	2-12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento y de preparación, se evidencia falta de mantenimiento en pintura. 5-15-23. No se cuenta con protección física para puertas y ventanas del área de almacenamiento y de preparación; a su vez, se observa estructura de puertas con oxido en comedor. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 16. Falencias en área de limpieza y desinfección 19. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de consumo, se evidencia discontinuidad en superficies. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	77,8%	Aceptable	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 11. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de preparación, se evidencia fisuras en baldosas. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ANTONIO NARIÑO	MARIA GORETTY	75,7%	Aceptable	5-23. No se cuenta con protección física para zona de ventilación del área de almacenamiento y zona de consumo. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de los beneficiarios

Tabla 21. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Salina.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
JORGE ELIÉCER GAITÁN	CHINIVAQUE	75,0%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 13-21. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: techo en área de preparación y zona de consumo, se evidencia aberturas en superficies. 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación, se evidencia desprendimiento de baldosas 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 35. Ausencia de área para lavado de manos de los beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
JORGE ELICER EL GAITÁN	RIONEGRO	73,5%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 16. Falencias en área de limpieza y desinfección 29. Suministro directo de agua, ausencia de tanque de almacenamiento. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 22. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ARTURO SALAZAR MEJÍA	SIBERIA CHITACOTE SECTOR BAJO	84,8%	Aceptable	Sede que contó con condiciones básicas para viabilizar el cambio de modalidad RI a modalidad RPS, no obstante, presentó los siguientes hallazgos:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				2-12-20. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes exhiben superficies porosas en el área de almacenamiento, área de preparación y zona de consumo. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural en uso.

Tabla 23. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tauramena.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
EL CUSIANA	SAN CARLOS	77,8%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 36. Implementos de aseo insuficientes 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
EL CUSIANA	LA IQUIA	80,0%	Aceptable	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 18. Ausencia de licuadora 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 36. Implementos de aseo insuficientes 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
EL CUSIANA	LOS YAGUAROS	80,0%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento. 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento. 11. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de preparación, se evidencia grietas en baldosas. 18. Falencias en funcionamiento de licuadora. 24. Mobiliario del comedor escolar presenta mal estado. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 36. Implementos de aseo insuficientes.
TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA LIBERTAD	75,7%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes 18. Ausencia de licuadora 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos 35. Ausencia de área para lavado de manos de los beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
TÉCNICA EDUCATIVA DEL LLANO	LA ESPERANZA	78,4%	Aceptable	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia o ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 24. Mesas insuficientes y presenta mal estado. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos sólidos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de los beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 24. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Villanueva.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SAN AGUSTIN	ALFONSO LÓPEZ	66,7%	Deficiente	2-12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento y área de preparación; se evidencia abertura en zona inferior. 14. Falencia en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación; se evidencia presencia de óxido. 5. No se cuenta con protección física para ventanas del área de comedor. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 11. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de preparación; se evidencia porosidades. 23. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de consumo 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Existencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Falencias en canecas para la recolección de los residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES	74,3%	Aceptable	5-23. No se cuenta con protección física para ventanas del área de almacenamiento y zona de consumo. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento. 12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de preparación; se evidencia falta de mantenimiento. 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación; se evidencia superficies porosas. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Ausencia de canecas para la recolección de los residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
SAN AGUSTIN	CARIBAYONA	88,9%	Bueno	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 31. Ausencia de gas natural en uso. 35. Ausencia de área para lavado de manos de los beneficiarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SAN AGUSTIN	DON RAFAEL	72,2%	Aceptable	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes 23. No se cuenta con protección física para ventanas del área de área de consumo 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 29. Suministro directo de agua, ausencia de tanque de almacenamiento. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Falencias en área para lavado de manos de los beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
SAN AGUSTIN	EL FICAL	80,0%	Aceptable	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 17. Se cuenta con estufa industrial y domestica que requieren mantenimiento. 23. No se cuenta con protección física para zona de ventilación de puerta que se ubica en el área de consumo 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO	80,6%	Aceptable	5-15. No se cuenta con protección física para zona de ventilación del área de almacenamiento y de preparación. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 35. Falencias en área para lavado de manos de los beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN	80,0%	Aceptable	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 13. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias del techo en área de preparación; se evidencia falta de mantenimiento. 18. Capacidad de la licuadora insuficiente. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso.
SAN AGUSTÍN	PUERTO ROSALES	80,6%	Aceptable	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 23. No se cuenta con protección física para zona de ventilación de puerta que se ubica en el área de área de consumo; así mismo, se evidencia ausencia de vidrio en puerta de ingreso. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Cuenta con conexión de gas natural pero no se encuentra en uso; en consecuencia, se usa gas propano. 32. Falencias en canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA POR PERIODO DE ESPECÍFICO

La información propuesta permitirá contemplar tres análisis sustentados en los resultados de los diagnósticos de las instalaciones físicas y sanitarias por municipio, en el porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos de las unidades aplicativas; así como, las variables con mayor influencia, y finalmente, el análisis de visitas de infraestructura sujetas a solicitudes de cambio de modalidad. Todo lo anterior, teniendo como referencia los periodos específicos comprendidos del 20 al 29 de febrero de 2024 y del 01 al 31 de marzo de 2024.

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.

La información obtenida con este estudio, permitió determinar las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas, así como el comportamiento de cada municipio, donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar- PAE bajo el Contrato de prestación de servicios No. UM 0001-24. En este sentido, los resultados de las treinta (30) y cincuenta (50) visitas de diagnóstico correspondientes a los meses de febrero y marzo de 2024, permitieron categorizar de forma dinámica el porcentaje de cumplimiento para los municipios analizados (*Ver Ilustración No. 1 e Ilustración No. 2*)

Ilustración 1. Diagnostico de infraestructura por municipio durante el periodo del 20 al 29 de febrero de 2024

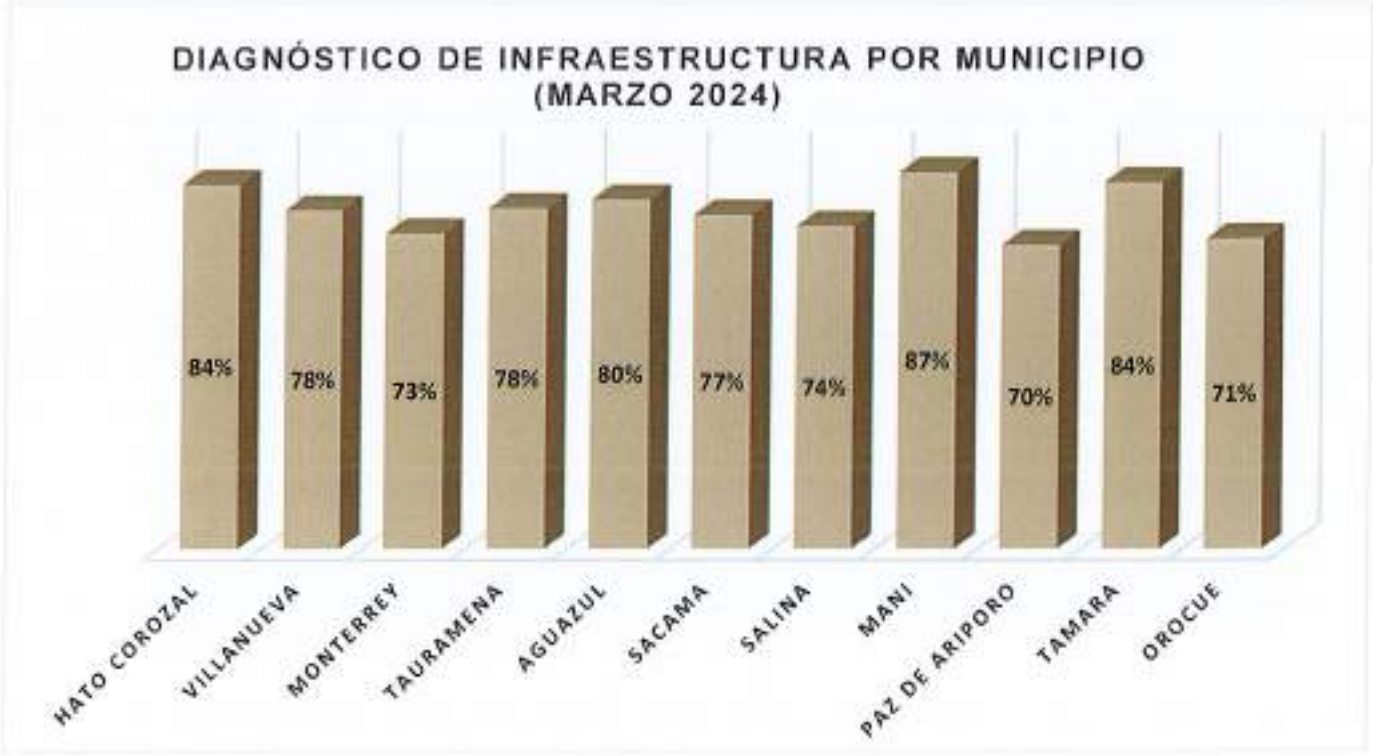


Para el periodo comprenido entre 20 al 29 de febrero de 2024, se analizaron nueve (9) municipios. Los porcentajes generales de cumplimiento para el periodo de análisis reflejaron calificaciones dentro de tres rangos: Bueno (85%-94,5%); Aceptable (70% - 84.9%) y Deficiente (<69%). En el punto de corte "Bueno" se encontró únicamente el municipio de Orocué con 94% donde fue inspeccionada la I.E Algarrobo sede principal que presentó 2 variables con calificación nulas y que requieren acciones de mejora. Entre tanto, para el rango "Aceptable" se determinó la categorización de la mayor parte de municipios, como fue Maní, Tauramena, Trinidad, Nunchia, San Luis de Palenque y Aguazul. Finalmente, los municipios de Recetor y Paz de Ariporo presentaron los menores porcentajes de cumplimiento (67% y 69%, respectivamente concepto Deficiente).

No obstante, las unidades aplicativas en las cuales se hallaron porcentajes de cumplimiento deficientes y mayores requerimientos de acciones de mejora durante el mes de febrero, se ubicaron en seis (6) municipios y tuvieron las siguientes sedes: Aguazul (IE La Turua sede Principal), Mani (IE Jesús Bernal Pinzón sede La Armenia), Nunchia (IE Salvador Camacho Roldan Sede Nuestra Señora de Manare), Paz de Ariporo (IE San Juan de los Llanos sede Principal, Pablo Sexto La Hermosa y Divino Niño Vereda Morichales), San Luis de Palenque (Técnico Francisco Lucea sedes Platanales, La Venturosa y El Jardín) y Recetor (I.E Fernando Rodriguez sede pueblo).

De las sedes mencionadas con anterioridad, el más bajo cumplimiento se presentó en la IE La Turua sede Principal (42,9%) debido a: falencias en condiciones higiénico sanitarios en pisos, techos, paredes, área de limpieza y desinfección; insuficiencia en sistemas de conservación y en la capacidad instalada de la estufa; inexistencia de estibas, ausencia de recipientes plásticos y utensilios, así como, ausencia de protección física para las zonas de comedor escolar y falta de mobiliario escolar para el consumo de alimentos por parte de los beneficiarios.

Ilustración 2. Diagnostico de infraestructura por municipio durante el periodo del 01 al 31 de marzo de 2024



En lo que respecta al periodo comprenido entre 01 al 31 de marzo de 2024, se analizaron once (11) municipios. Los porcentajes generales de cumplimiento para el periodo de análisis reflejaron calificaciones dentro de un rango Bueno (85%-94,5%) y Aceptable (70% - 84.9%). Así bien, de los 11 municipios evaluados únicamente se logró obtener un grado de aceptabilidad general en Mani con un 87% de cumplimiento según el promedio de dos (2) actas de infraestructura aplicadas en la I.E Jesus Bernal Pinzón sede La consigna y La Armenia la cual fue inspeccionada por segunda ocasión durante el 2024, para realizar verificación de infraestructura por cambio de modalidad.

Por otra parte, dentro del segundo rango de calificación y con promedios aceptables (70% - 84.9%) durante el mes de marzo de 2024, se resaltan los municipios de Tamara, Hato Corozal, Aguazul, Tauramena, Villanueva, Sacama, La Salina, Monterrey y finalmente, Orocué

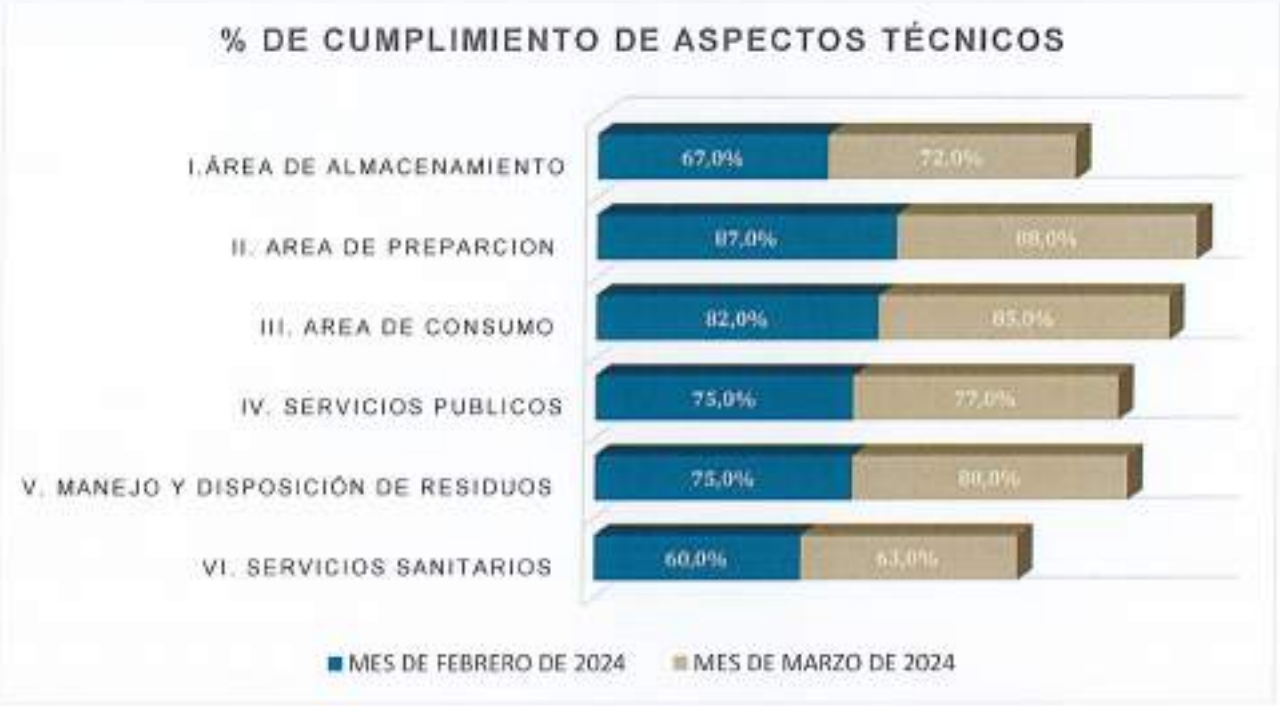
Entre tanto, para el funcionamiento del servicio del restaurante escolar se destaca calificaciones altas como la de la I.E Simón Bolivar Principal de Hato Corozal con un 97,6%. Por el contrario, Precisando la situación de los porcentajes de cumplimiento más bajos, se determinaron seis (6) unidades aplicativas con un porcentaje (<70%) situándose en una calificación "Deficiente" las cuales se ubicaron en: Aguazul (I.E Luis María Jiménez Sede Altamira): Monterrey (IE Técnico Diversificado sede Santander y Betel); Paz de Ariporo (ITENCA sede El Muese), Sacama (I.E Antonio Nariño sede Santa Teresa) y Villanueva (I.E San Agustín sede Alfonso López).

Cabe mencionar, que la calificación de los Municipios mencionados, no demuestra que las condiciones de infraestructura de otras sedes educativas sean desfavorables; sino por el contrario, es el resultado de la consolidación de diferentes evaluaciones técnicas.

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.

Tal como se mencionó en la metodología del actual informe, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" para desarrollar el diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias en las unidades aplicativas inspeccionadas. Por esta razón, el análisis porcentual de los seis (6) aspectos se presenta en la Ilustración No. 2, donde se exhibe un promedio de las calificaciones obtenidas por actividad evaluada en los periodos comprendidos entre el 20 al 29 de febrero y del 01 al 31 de marzo de 2014, durante el desarrollo de las visitas de campo realizadas a las instituciones educativas para la ejecución del Contrato de prestación de servicios No. UM 0001-24.

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



El cumplimiento de los requisitos técnicos y estándares de calidad e inocuidad conforme a la normatividad sanitaria vigente es uno de los ejes estructurales para la operación del Programa de Alimentación Escolar y se articula directamente, con la garantía de un estado adecuado de las condiciones físicas y sanitarias de los comedores escolares. Referente a esta situación y a través del presente análisis es posible determinar aquellos aspectos técnicos en los cuales se requieren evaluar y ajustar los planes de acciones desarrollados por las ETC, en coherencia con los procesos establecidos para la mejora continua del programa y sus estrategias.

Así bien, de acuerdo al análisis de los porcentajes de cumplimiento por aspecto técnico, se logra determinar que durante los dos periodos de febrero y marzo de 2024 el criterio de "SERVICIOS SANITARIOS" presentó los valores más bajos (60% y 63%), donde se identificó deficiencias en la disponibilidad de un área específica para el lavado de manos de los beneficiarios, ausencia de baño exclusivo para el personal manipulador del restaurante escolar y veinte (20) sedes educativas que demostraron no contar con los implementos de aseo completos.

Respecto a los "SERVICIOS PUBLICOS" tuvo porcentajes aceptables correspondientes al 75% y 77%, respectivamente. El comportamiento anterior, se sustenta en que las diferentes instituciones educativas inspeccionadas se encuentran ubicadas en áreas rurales en donde no se logra tener cobertura total a los servicios reglamentados por la Ley 142 de 1994 *"Por la cual se establece el régimen de los servicios públicos domiciliarios y se dictan otras disposiciones"*.

En este sentido, los numérales 27 al 31, presentaron observaciones relacionadas con: ausencia de servicio de energía eléctrica o requerimientos de mantenimiento de panel solar o planta eléctrica; ausencia de servicios de alcantarillado puesto que se contó con pozo séptico; ausencia de gas natural y en reemplazo de este, uso de pipeta de gas propano. Finalmente, respecto al servicio de agua potable e inexistencia de tanques de almacenamiento temporal, se precisa de proyectos de inversión destinados al mantenimiento y el mejoramiento de los procesos de filtración, en aras de garantizar la obtención de agua segura mediante el tratamiento adecuado de las fuentes de agua de pozo profundo o de las quebradas de las cuales se abastecen las instituciones educativas.

Por su parte, al evaluar el diagnóstico promedio de las ÁREAS DE ALMACENAMIENTO (69,5%), PREPARACIÓN (87,5%) y DE CONSUMO (83,5%) se indica que de las ochenta (80) unidades aplicativas inspeccionadas durante los dos periodos de análisis, se halla de modo general el requerimiento de acciones de mejora y mantenimiento de las condiciones físico sanitarias de pisos, paredes, techos y mesones de las áreas anteriormente mencionadas, las cuales presentan principalmente, deterioro, fisuras o falta de continuidad en sus superficies. Así mismo, aspectos correctivos para subsanar la ausencia de protección física en las zonas de ventilación para áreas de comedor escolar en donde los estudiantes realizan el consumo de las raciones alimentarias, en este aspecto se obtuvieron 28 observaciones nulas para los dos periodos.

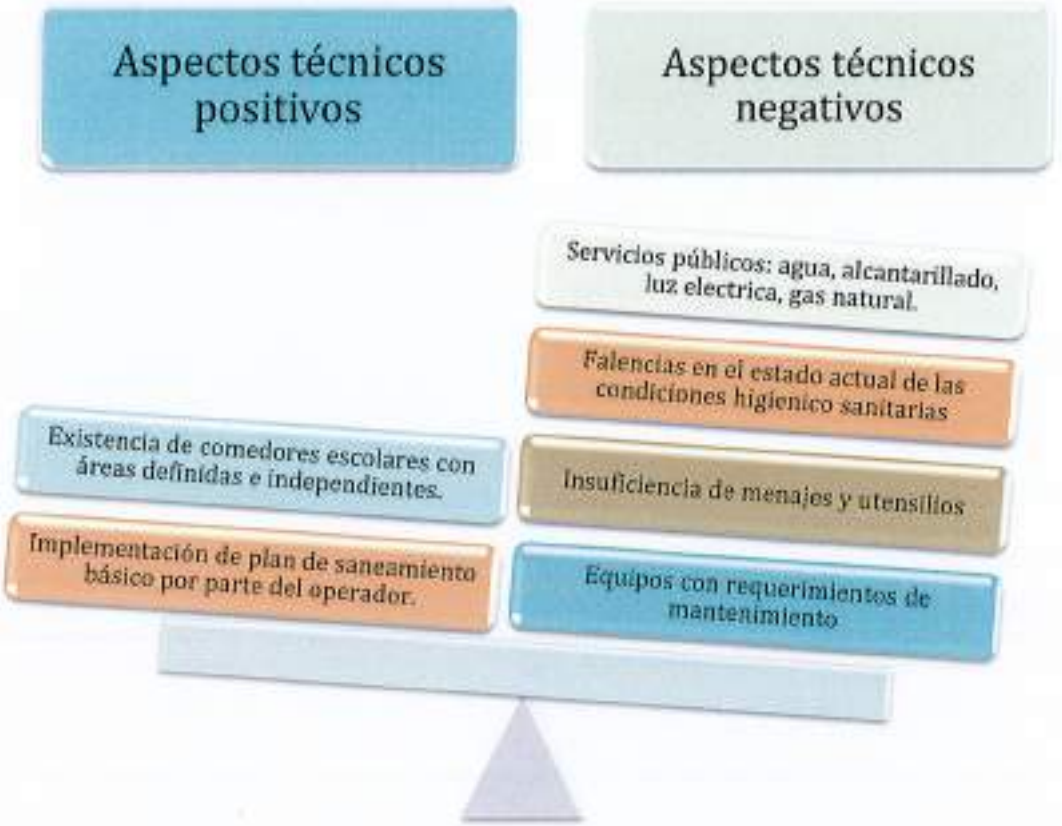
De otro modo, se encuentra la influencia negativa de ítems del AREA DE ALMACENAMIENTO comprendidos del 6 al 10 debido a la ausencia, insuficiencia o falta de mantenimiento de sistemas de conservación (47 observaciones nulas); insuficiencia o ausencia de estibas o canastillas para el almacenamiento (69 observaciones nulas); insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos (47 observaciones nulas).

En lo concerniente al MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS, se consigue un promedio de cumplimiento para los periodos de 77,5%, en el cual se presenta especialmente, falencias por la no disposición de canecas con tapa para recolección de residuos o la ausencia de las mismas.

En definitiva, para garantizar la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias, es responsabilidad de la Entidad Territorial Certificada- ETC en uso de sus capacidades viabilizar recursos para el fortalecimiento de la infraestructura, tal como lo señala el Decreto 1852 de 2015 del MEN, *Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales* numeral 3 *"Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando"*; así como, el numeral 14 *"Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución"*.

Por último y de forma esquemática, se resaltan los aspectos técnicos con influencia positiva y negativa sobre las condiciones físico sanitarias evaluadas por medio de los diagnósticos realizados por la firma consultora (Ver Ilustración No. 4). En consecuencia, se destaca como punto favorable la existencia de comedores escolares con áreas definidas y el apoyo que efectúa la implementación del plan de saneamiento, en el mantenimiento diario de las condiciones físico sanitarias al frenar, de cierto sentido, el deterioro de la infraestructura. Por su parte, como aspectos negativos y que fueron mencionados previamente, se clasifican: la disponibilidad y acceso a los servicios públicos, falencias en el estado físico de la infraestructura, fallas en mantenimiento de equipos e insuficiencia de utensilios y menaje.

Ilustración 4. Relación de aspectos técnicos con influencia positiva y negativa en las condiciones fisico-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



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.

En el periodo comprendido del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024 y en cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoria No. 2398 de 2023, que tiene por 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"**, se efectuaron diagnósticos de infraestructura a seis (6) unidades aplicativas conforme a la solicitud de parte de la Secretaria de Educación Departamental. Las visitas de verificación a las instituciones Educativas

tuvieron como objetivo la evaluación de las condiciones físico sanitarias para establecer la viabilidad de prestación de servicio en la modalidad ración preparada en sitio (RPS), o por el contrario, la continuidad de la modalidad Ración Industrializada (RI). A continuación, se citan las sedes en las cuales se realizó inspección técnica a las instalaciones, los conceptos generales a mejorar y el concepto final (información que se complementa con el informe de plan de mejora de la firma consultora):

- ✓ Municipio de Mani: I.E Jesús Bernal Pinzón Sede La Armenia (Cumplimiento inicial: 68,6% - final: 97%): presentó dos diagnósticos en los meses de febrero y marzo; el primero, determinó requerimientos de mantenimiento en sistema de conservación, ausencia de estufa, licuadora, mobiliario y menajes y utensilios. Así bien, para el mes de marzo los hallazgos fueron subsanados por medio de compromisos con la comunidad y el operador, obteniendo de esta manera un cumplimiento de 97%. De esta manera se logró verificar el desarrollo de adecuaciones y se dio viabilidad a la solicitud de cambio de modalidad RI a RPS, debido a la implementación de acciones de mejora.

- ✓ Municipio de Nunchia: I.E Salvador Camacho Roldan Pinzón Sede Buenavista (Cumplimiento. 88,2%): cuenta con condiciones básicas para la preparación de raciones alimentarias, no obstante, para iniciar la operación y obtener concepto favorable, se requirió subsanar aspectos técnicos como: Realizar mantenimiento a equipo de refrigeración, debido a que la puerta no permite el cierre hermético; Realizar mantenimiento a paredes del área de preparación, teniendo en cuenta que presentan humedad en superficies y desprendimiento de pintura; Retirar y reemplazar mesa auxiliar de madera, en razón a que su material no sanitario y poroso, no permite realizar actividades de limpieza y desinfección.

- ✓ Municipio de Nunchia: I.E Salvador Camacho Roldan Pinzón Sede Nuestra Señora de Manare (Cumplimiento 60,6%): No cuenta con condiciones básicas y no es viable la operación de la modalidad Ración Preparada en Sitio del PAE debido a que no presenta áreas de preparación que cumplan con condiciones higiénico sanitarias. En Área No. 1: Se evidencia fisuras, grietas y desplazamiento en estructura de paredes; techo con aberturas que permiten posible ingreso de aguas lluvia; zona de lavado rudimentaria que no exhibe sistema de drenaje y permite estancamiento de aguas residuales en zona externa. A su vez, el Área No.2: se encuentra situada en área de comedor escolar y no evidencia separación física entre zonas, por lo cual, representa un riesgo de contaminación de las raciones alimentarias al momento de las actividades de producción.

- ✓ Municipio de Tamara: I.E Arturo Salazar Mejia Sede Siberia Chitacote Sector Bajo (Cumplimiento 84,8%): se realizó estudio de viabilidad para cambio de modalidad RI a RPS, se determinó condiciones básicas para la operación de la modalidad RPS.

- ✓ Municipio de Hato Corozal: I.E Puerto Colombia Sede La Alemania (Cumplimiento 82,8%): se realizó estudio de viabilidad para cambio de modalidad RI a RPS, se determinó condiciones mínimas para la operación de la modalidad RPS. Cabe mencionar que sobre el porcentaje de cumplimiento, determinó la calificación de ítems que tuvieron conceptos de N.A o N.O puesto que habia ausencia de áreas de almacenamiento; así como, puertas y ventanas al presentar zonas abiertas. El material sanitario de paredes y pisos no cumplió, debido a que estos mismos contaban con estructura de madera y tierra, respectivamente. Como puntos aceptables se encontró la existencia de zona de lavaplatos en acero inoxidable, nevera, estufa industrial, licuadora doméstica, menajes y utensilios suficientes, mobiliario

escolar, servicio de energía eléctrica, servicio de gas por medio de pipeta y suministro de agua de pozo profundo.

- ✓ Municipio de San Luis de Palenque: I.E Técnico Francisco Lucea Sede La Victoria (Cumplimiento 69,7%): tuvo diagnóstico para evaluar posible cambio de modalidad; sin embargo, entre los compromisos instaurados por los padres de familia para dar viabilidad al cambio de modalidad de RI hacia RPS, quedó la obtención de estufa y suministro de menajes y utensilios. Respecto al mantenimiento del sistema de refrigeración, se definió como responsabilidad del operador.

Finalmente, se citan las siguientes sedes educativas que presentan novedades respecto a las condiciones de infraestructura y las cuales fueron verificadas durante los periodos de análisis:

- ✓ I.E Técnico Francisco Lucea sede Platanales del Municipio de San Luis de Palenque (cumplimiento 66.7%) donde se identificó un riesgo alto de caída de columna en el área de preparación; así mismo, el área de limpieza y desinfección se encuentra fuera de servicio, realizando actividades en el exterior.

- ✓ I.E Luis María Jiménez sede El Guaimaro del municipio de Aguazul (cumplimiento 83,3%): Sede Educativa que no cuenta con instalaciones para el desarrollo del PAE, las actividades se llevan a cabo en salón de comunal de la vereda que, a su vez, es salón de clase. Aunado a lo anterior, se determina uso de pupitres para el consumo de alimentos, en razón a la ausencia de mobiliario escolar destinado al servicio del PAE.

- ✓ I.E Escuela Normal Superior sede Villacarola del municipio de Monterrey (Cumplimiento 80,6%): no cuenta con instalaciones físicas para llevar a cabo la operación del PAE; el servicio actualmente se desarrolla en infraestructura de propiedad del salón comunal de la vereda.

- ✓ I.E El Banco Sede Altamira del municipio de Pore (Seguimiento mediante ACTA DE REUNION-SPQR): Se comprueba el zaqueo de equipos básicos del Restaurante escolar, razón por la cual se opera bajo la modalidad de ración industrializada.

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Para garantizar integralmente el servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes (NNJA) registrados en el SIMAT, se requiere contar con el cumplimiento de las condiciones básicas en las instalaciones físicas y sanitarias de las Unidades Aplicativas seleccionadas para la operación. Por consiguiente, las áreas de preparación y de consumo, deben estar construidos de materiales que no generan sustancias tóxicas, de color claro, resistentes, impermeables, no absorbentes y con superficies lisas. Por lo tanto, basándonos en los requisitos de las instalaciones, es preciso realizar acciones correctivas en algunos restaurantes escolares que fueron verificados por el equipo interventor en las visitas desarrolladas durante los meses de febrero y marzo del 2024.

Durante el periodo del 20 al 29 de enero de 2024 y del periodo del 01 al 31 de marzo de 2024 se realizaron ochenta (80) visitas de verificación de infraestructura en los municipios de Casanare. Dentro de las falencias para los dos (2) meses analizados, se determinó un impacto en la parte sanitaria de las unidades aplicativas, concierne a insuficiencia de menajes, utensilios y recipientes plásticos; falencias en condiciones higiénico sanitarias de

pisos, paredes, mesones y techos; mantenimiento de equipos de conservación; ventanas sin protección física completa que impida ingreso de plagas y/o vectores, ausencia de un área de lavado de manos exclusivo para los beneficiarios, canecas para recolección de residuos, ausencia de estibas en área de almacenamiento, canastillas elementos de aseo incompletos, inexistencia de baño exclusivo para ecónomas, y cantidad insuficiente de mobiliario escolar para la atención de los estudiantes. En consecuencia, se precisa proyectos de inversión por parte de la Entidad Territorial Certificada- ETC para la implementación de acciones correctivas que permitan el mejoramiento de la infraestructura higiénico-sanitarias básica y asegure la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en las diferentes Instituciones Educativas priorizadas por medio de la ejecución del PAE bajo la modalidad Ración Preparada en Sitio – (PS)

Este insumo, es parte fundamental para la caracterización del territorio, dado que aporta información real y actualizada de las condiciones de infraestructura y dotación de las instituciones educativas, permitiendo a la ETC tomar decisiones frente a la priorización en la inversión de recursos de infraestructura, buscando el objetivo de suministrar en el 100% de las instituciones educativas la modalidad de atención ración preparada en sitio modalidad preparado en sitio

Se efectuaron visitas técnicas para verificar de condiciones físicas del comedor escolar conforme a solicitudes de cambio de modalidad de ración industrializada a ración preparado en sitio. Este seguimiento estuvo enfocado en determinar el cumplimiento o no, de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. De forma general, se evaluaron ítems referentes a la infraestructura físico-sanitaria de las áreas de preparación, almacenamiento, lavado, unidades sanitarias exclusivas para el personal manipulador y zona de consumo de los complementos alimentarios. Se analizó la disponibilidad, el estado y la suficiencia de menajes y utensilios, dotación de mobiliario escolar, así mismo, se verificó la existencia de los servicios públicos básicos como abastecimiento de agua, servicio de energía, alcantarillado y gas natural. La viabilidad o no de los cambios de modalidad, estuvo supeditada al cumplimiento de las condiciones básicas para la prestación del servicio en la modalidad ración preparada en sitio y a la implementación de acciones correctivas por parte de los actores responsables del PAE.

Para la ejecución del PAE bajo la modalidad "Ración Preparada en Sitio (RPS)", se debe contar con una infraestructura higiénico-sanitarias básica, que asegure la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en las diferentes instituciones; por tal motivo, se realizó una inspección y calificación de los comedores escolares visitados en los meses de febrero y marzo de 2024, con el propósito de identificar las falencias y mejorar el servicio de alimentación, que es destinado a los niños, niñas, jovenes y adolescentes matriculados y en los diferentes niveles académicos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
INTERVENTORÍA

ANEXO 43

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

2197

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	CRIEET 1	Ciudad/ Municipio	Tauramena	Hora inicio:	9:00 am
Sede:	Principal	Fecha Visita:	19/02/2024	Hora terminación:	12:35 pm
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE %	81.1	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: Y (CUMPLE), A (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	Techo en material de PVC.
4	PS RI ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X)	0	Almacenamiento en congelación es insuficiente.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

II. AREA DE PREPARCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	0	Techo presentan Fisuras en superficies y requieren mantenimiento.

2192

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

14	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) tipo: industrial (X) domestica ( )	0	Capacidad de la estufa es insuficiente para el servicio
18	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) tipo: industrial (X) domestica ( )	0	Capacidad de la licuadora es insuficiente para el servicio

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS NI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS NI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
21	PS NI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	Se cuenta con techos en material de PVC.
22	PS NI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
23	PS NI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS NI ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS NI ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS NI ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	Menaje insuficiente.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS NI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS NI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS NI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS NI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
31	PS NI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

2193

Educación

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

FO-ST-1043 27-02-2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS PR ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No se cuenta con canecas con tapa
33	PS PR ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
34	PS PR ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (x)	1	Compostaje de organicos lo realiza la I.E.

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS PR ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No se cuenta con funcionamiento completo
36	PS PR ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS PR ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:
NOMBRE: Lucitela Cano
CEDULA: 23770291
TELEFONO: 3144254903
CARGO: Supervisor PAE

FIRMA:
NOMBRE: Marly Tovar Garcia
CEDULA: 40219705
TELEFONO: 3133465090
CARGO: M de Alimentos

FIRMA:
NOMBRE: Yhon Ruiz
CEDULA: 86010585
TELEFONO: 3102537485
CARGO: Rector

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	FECHA DE VISITA		2024-02-19	HORA INICIO:	9:00 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 1:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Se evidencia en la sede las operaciones de limpieza como prealistamiento de inicio del programa.



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 2:	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	El material de las paredes garantiza las condiciones higiénico-sanitarias.



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 7:	El area de almacenamiento cuenta con congelador
CUMPLE	NO CUMPLE: X
OBSERVACIONES	La capacidad de almacenamiento en equipo congelador es insuficiente



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION
Item No 14:	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
CUMPLE	X — NO CUMPLE:
OBSERVACIONES	Mesones en acero inoxidable



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION
Item No 17:	El área de prepación cuenta con estufa
CUMPLE	NO CUMPLE: X
OBSERVACIONES	La capacidad de la estufa es insuficiente para atender el servicio.



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO
Ítem No 21:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Los techos, pisos y ventanas están construidas de material que garantiza las condiciones higiénico sanitarias.



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS SANITARIOS
Ítem No 37:	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	La unidad aplicativa cuenta con baño exclusivo para personal manipulador de alimentos

OBSERVACIÓN
Verificación de infraestructura para comedores escolares, Programa de Alimentación Escolar PAE, modalidad Ración prerada en sitio-RPS.

NOMBRE: Luz Estela Carrero	NOMBRE: Marly Tovar
DOCUMENTO: 23770291	DOCUMENTO: 40219705
CARGO: Supervisor PAE	CARGO: Manipulador de alimentos

2197

Educación

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

PO-AT-M-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	Luis mario Jimenez	Ciudad/ Municipio	Ayapel	Hora inicio:	11. 20 am
Sede:	Luis Mario Jimenez	Fecha Visita:	19-02-24	Hora terminación:	12. 30pm
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	37	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE %	91.8	CONCEPTO FINAL	Bueno

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), ND (NO OBSERVADO)

Última visita de inspección sanitaria:	11 - Julio - 2023	Fecha de Visita:	11-07-23	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	Favorable

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS PSI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS PSI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	PVC
4	PS PSI ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS PSI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS PSI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS PSI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
8	PS PSI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	1	
9	PS PSI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS PSI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	PVC

2198

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2014 Ve. 3

14	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	
18	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS BI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS BI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
21	PS BI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS BI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS BI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS BI ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	0	Mesas insuficientes
25	PS BI ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	0	Sillas insuficientes
26	PS BI ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	Faltan platos, pocillos y vasos

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
31	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

2199

Educación

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

FO-AT-V1-03 27-02-2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS PI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PS PI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
34	PS PI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección ( )	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS PI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
36	PS PI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS PI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica a la IE Luis maria Jimenez se dejan las siguientes observaciones:

- Realizar mantenimiento a la estufa
- Menaje insuficiente (Platos , vasos, pocillos, cucharas) para la adecuada prestación del servicio

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: LUZ MARINA ARIZA.
NOMBRE: LUZ MARINA ARIZA.
CEDULA: 51936160
TELEFONO: 3112300088
CARGO: ECONOMA

FIRMA: SANDRA MILENA HDEZ.
NOMBRE: SANDRA HERNANDEZ
CEDULA: 23324493
TELEFONO: 3112632150
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

2200

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-IGT-IF-06 11-05-23 Vol. 3

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMÉNEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LUIS MARIA JIMÉNEZ	FECHA DE VISITA		2024-02-19	HORA INICIO:	12:30 Pm	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	1: 40 Pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	ÁREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 1:	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico- sanitarias
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 6:	El área de almacenamiento cuenta con nevera
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 10:	El área de almacenamiento cuenta con canastillas
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 13:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico- sanitarias		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 14:	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico- sanitarias		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 17:	El área de preparación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 24:	El área de consumo cuenta con mesas suficientes		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2202

Educación			FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-43-IF-08 11-05-23 Ver. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS SANITARIOS		
Ítem No 35:	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN

En visita técnica realizada a la institución educativa Luis maría Jiménez sede principal se evidencia lo siguiente: Estufa requiere de mantenimiento, no se cuenta con menaje suficiente tales como platos y vasos para la adecuada prestación del servicio.

NOMBRE: Sandra Hernández	NOMBRE: Elias plata
DOCUMENTO: 23324493	DOCUMENTO: 91092124
CARGO: Profesional de apoyo interventoría	CARGO: Rector

2203

Educación

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

FO-AT-W-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	San Juan de los Llanos	Ciudad/ Municipio	Paz de Ariporo	Hora inicio:	4:30pm
Sede:	Divino Niño - Vda Mordiales	Fecha Visita:	19/02/2024	Hora terminación:	5:30pm
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	67.6
CONCEPTO FINAL	Deficiente				

CRITERIOS DE EVALUACION: S (CUMPLE), N (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria:

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS PSI RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS PSI RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	material = P.V.C
4	PS PSI RI	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A.	
5	PS PSI RI	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS PSI RI	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X)	1	Comparte con residencias
7	PS PSI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	
8	PS PSI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	
9	PS PSI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

II. AREA DE PREPARCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	material P.V.C

2204

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 1

14	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento (X) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	Material poroso
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Ajustar Angeos
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
18	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	

III. AREA DE CONSUMO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS AC ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS PA ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo (X)	1	
21	PS AI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	P.V.C
22	PS AC ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
23	PS PU ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Faltan vidrios ó angeos
24	PS MI ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS MI ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS MI ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	Panel solar y Motobomba
28	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
29	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque de metal
30	PS SI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	0	Pozo séptico
31	PS SI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas propano

3205

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuentan con canecas
33	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	Adecuar área
34	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada (X) recolección ( )	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	Instalar lavamanos
36	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	Dotar de implementos
37	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Baño con I.E.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

-Se realiza visita por parte de interventoria con el fin de verificar condiciones de Infraestructura del Restaurante Escolar, se evidencia que el área de preparación, consumo y almacenamiento es compartida con el servicio de alimentación para residencias.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Martha Liliana	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE: Martha Liliana	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA: 1115950420	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3227731886	TELEFONO:
CARGO: Supervisor Interventoria	CARGO: ECONOMA	CARGO:

2206

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelina sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-06 11-05-23 Ver. 3

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO / RURAL X	
SEDE	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES	FECHA DE VISITA		2024-02-19	HORA INICIO:	16:30	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	17:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 2	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 11:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2207

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 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 14:	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Mesones en cemento.		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 15:	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Ajustar angeo en puerta de ingreso.		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 17:	El área de prepación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2208

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira pierra Asesorías & Consultorías PO-AT-IF-08 11-06-23 Ver. 3

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 18:	El área de prepación cuenta con licuadora		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 19:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 28:	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2204

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FOAT-IF-06 11-05-23 Vol. 1

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



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 29	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Tanque de nivel		

OBSERVACIÓN
Se verifican condiciones de infraestructura del restaurante escolar modalidad Ración preparado en sitio.

NOMBRE: Geraldine Ramírez González	NOMBRE: Martha Liliana
DOCUMENTO: 1057587328	DOCUMENTO: 1115850420
CARGO: Supervisor de Interventoria	CARGO: Manipuladora de alimentos

2210

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	SAN JUAN DE LOS LLANOS		Ciudad/ Municipio	PAZ DE ARIPORO		Hora inicio:	10:30 a.m
Sede:	SAN JUAN DE LOS LLANOS		Fecha Visita:	19-FEB-2024		Hora terminación:	12:00 p.m
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	32	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE %	56.3	CONCEPTO FINAL	Deficiente

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento(X) Baldosa( )	0	el área de almacenamiento se comparte con el área de preparación
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	material: P.V.C
4	PS RI ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.A	Espacio abierto
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	Adicional hay 1 nevera y 1 congelador sin funcionamiento
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No se cuenta con este equipo
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	Dotar de este equipo
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	Dotar de recipientes plásticos

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ( )	0	material poroso
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	material p.v.c.

2211

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

14	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	0	Desprendimiento de Baldosas
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.A	Espacio abierto
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
18	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ( )	0	Pisos porosos
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	P.V.C
22	PS IN ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.A	Espacio abierto
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	7	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS IN ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	Tanque de metal y recipientes
30	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	0	Pozo séptico
31	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas propano

2212

Educación

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

FO-AS-V163 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS PR ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	Dotar de canecas para residuos
33	PS PR ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	Identificar de área
34	PS PR ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS PR ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	Instalar lavamanos
36	PS PR ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS PR ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Baños compartidos con la I.E.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita por parte de Interventoría con el fin de verificar condiciones de Infraestructura del restaurante Escolar, se evidencia que el área de preparación queda a espacio abierto igual que el área de consumo

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Mary Rossi Asprilla	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE: Mary Rossi Asprilla	NOMBRE:
CEDULA: 1057597328	CEDULA: 1121829792	CEDULA:
TELEFONO: 3172632150	TELEFONO: 3203253173	TELEFONO:
CARGO: Supervisor Interventoria	CARGO: Manipuladora de Alimentos	CARGO:

2213

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO RURAL X	
SEDE	SAN JUAN DE LOS LLANOS	FECHA DE VISITA	2024-02-19		HORA INICIO:	10:30 a.m	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p.m	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 1:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Pisos en cemento.		



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 3:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2214

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 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO			
Ítem No 6:	El area de almacenamiento cuenta con nevera			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 14:	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Mesones con desprendimiento de baldosas		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 17:	El área de prepación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 18:	El área de prepación cuenta con licuadora		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 19:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Pisos en cemento.		



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 26:	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2216

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 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 31	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Se realiza visita por parte de Interventoria con el fin de verificar condiciones de infraestructura del restaurante escolar se evidencia que el área de preparación queda a espacio abierto igual que el área de consumo.

NOMBRE: Geraldine Ramirez González	NOMBRE: Mary Rossi Asprilla
DOCUMENTO: 1057587328	DOCUMENTO: 1121828782
CARGO: Supervisor de Interventoria	CARGO: Manipuladora de Alimentos

2217

Educación

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

FO-AT-VI-83 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	Campestre Brisas del Paujo	Ciudad/ Municipio	Trinidad	Hora inicio:	4:30pm
Sede:	Principal - Mayoritario	Fecha Visita:	19-02-2024	Hora terminación:	5:15pm
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (√) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				

PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	29	PORCENTAJE %	80,54	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria:

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	0	Las paredes presentan Humedad
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	Dotar de estibas
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

II. AREA DE PREPARCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	Techo de lamina Galvanizado

2218

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

14	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	Desprendimiento de baldosa
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
18	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	

III. AREA DE CONSUMO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS R ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS R ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS R ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	Requiere de L y D
22	PS R ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
23	PS R ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS R ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS R ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS R ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	Falta alla express cucharones y cuchillos

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS R ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS R ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
29	PS R ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS R ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	0	Pozo septico
31	PS R ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	gas pipeta

2219

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-03-2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS PI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PS PI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
34	PS PI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS PI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
36	PS PI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS PI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Esta fuera de uso, requiere de mantenimiento

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizó visita tecnica Institución Educativa Campestre brisas del Pauto sede Principal del Municipio Trinidad donde se verifica las condiciones de infraestrutura del Restaurante Escolar donde se observo lo siguiente:

-Falta olla express, cucharones, cuchillos y Tabla de picar.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Milena B.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ana Milena B.	NOMBRE: Nayelu M. Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 1115918464	CEDULA: 1.118.544.617	CEDULA:
TELEFONO: 3138601817	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO manipuladora	CARGO profesional de Interv.	CARGO

2220

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 & Consultorías FO-AT-IF-06 11-05-23 Vol. 3

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO RURAL X	
SEDE	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	FECHA DE VISITA		2024-02-18	HORA INICIO:	16: 30	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	17:15	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 1:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 2	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Las paredes presentan humedad.		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 12:	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Paredes de Material de baldosa.		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 16:	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Desprendimiento de baldosa.		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 17:	El área de prepación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Estufa industriel		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION
Ítem No 18:	El área de prepación cuenta con licuadora
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO
Ítem No 19:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Pisos en material de baldosa.



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO
Ítem No 21:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Techos de lamina galvanizado.

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

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 24:	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Se realizó visita técnica institución educativa Campestre Brisas del Pauto sede principal del Municipio de Trinidad Modalidad - Mayoritario donde se verifica las condiciones de infraestructura del restaurante escolar donde se observa lo siguiente: falta ollas express , cucharones cuchillos y tabla de picar.

NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Milena B
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 1115918464
CARGO: Supervisor de Interventoria	CARGO: Manipuladora de alimentos

2224

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	RAFAEL GARCIA HERREROS	Ciudad/ Municipio	TRINIDAD	Hora inicio:	10:30am
Sede:	RAFAEL GARCIA HERREROS	Fecha Visita:	19-02-2024	Hora terminación:	1:30pm
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	37	PUNTAJE OBTENIDO	29	PORCENTAJE %	73.
CONCEPTO FINAL	Aceptable				

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SI(CUMPLE), N (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria:

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	Desprendimiento de baldosa en los mesones
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta con Estibas
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	No cuenta con canastillas
10	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	Jarras Juego, Recipientes plasticos

II. AREA DE PREPARCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	Desprendimiento de la baldosa.
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

2225

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AS-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

14	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	Desprendimiento baldosa
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	Requiere de mantenimiento
17	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
18	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS NI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS NI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS NI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
22	PS NI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	Desprendimiento de baldosa.
23	PS NI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	ventanas sin vidrio
24	PS NI ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: mesones	1	
25	PS NI ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: mesones	1	
26	PS NI ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS NI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS NI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
29	PS NI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS NI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	0	Pozo septico
31	PS NI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	gas de pipeta

2226

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-V4.0 2742-2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS PI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PS PI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
34	PS PI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS PI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No cuenta con área de lavado de manos
36	PS PI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS PI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizó visita tecnica Institución Educativa Rafael García Herreros Sede Principal del Municipio de Trinidad con el Fin de Verificar las Condiciones de infraestructura donde se observo lo siguiente

-No cuenta con estibas, canastillas, jarras para el jugo y recipientes plasticos

-las Ventanas del area de consumo no cuentan con Vidrio

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Yolima Aguilar	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yolima	NOMBRE: Nayelu M. Bustos Romero	NOMBRE:
CEDULA: 47475847	CEDULA: 1118544617	CEDULA:
TELEFONO: 3143818140	TELEFONO: 3126321501	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: profesional de interventoria	CARGO:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL GARCIA HERREROS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO / RURAL	
SEDE	RAFAEL GARCIA HERREROS	FECHA DE VISITA	2024-02-19		HORA INICIO:	10:20 am	
OPERADOR	OPERADOR YOPAL PAE	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0000 de 2024			HORA DE TERMINACIÓN	2:00pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 1:	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 3:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos. se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION
Ítem No 11:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 17:	El área de preparación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 21:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Los techos presentan aberturas requieren de mantenimiento		



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 22:	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Las mesones del área de consumo requieren de mantenimiento . Las baldosas presentan desprendimiento		



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X



OBSERVACIONES	La unidad aplicativa cuenta con pipeta de Gas



FOTOGRAFÍA	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Ítem No 32:	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS SANITARIOS		
Ítem No 37:	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Se realiza visita a la IE Rafael García Herreros sede Rafael García Herreros con el fin de verificar las condiciones de infraestructura de las áreas del restaurante Escolar donde se evidencia que los techos del área de consumo presentan aberturas y los mesones del área de limpieza y desinfección tienen desprendimiento de baldosa, además no cuenta alcantarillado . Las puertas y ventanas del área de preparación y consumo requieren de protección (angeos) para evitar la entrada de plagas.

	Yolima Aguilar
NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Yolima Aguilar
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 47425847
CARGO: Supervisor Interventoria	CARGO: Manipuladora

2231

Educación

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

FO.AT.M-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	Camilo Torres Restrepo		Ciudad/ Municipio	Hani		Hora inicio:	7:00am
Sede:	Camilo Torres Restrepo.		Fecha Visita:	20/02/2024		Hora terminación:	9:30 am
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	88,9	CONCEPTO FINAL	BUENO

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(✓)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (✓) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (✓) no ( ) en uso: si (✓) no ( ) funciona: si (✓) no ( ) capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (✓) no ( ) en uso: si (✓) no( ) funciona: si (✓) no ( ) capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (✓)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (✓)	1	

2232

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-16-03 27-02-2024 Ver. 3

14	PS CD	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS CD	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS CD	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS CD	El área de prepación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	
18	PS CD	El área de prepación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (✓)	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS AC CD	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (✓)	1	
20	PS AC CD	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ✓) Ladrillo ( )	1	
21	PS AC CD	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (✓)	1	
22	PS AC CD	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS AC CD	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS AC CD	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) material: plastica (✓) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS AC CD	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) material: plastica (✓) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS AC CD	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	No disponen de vasos y cucharas.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS SP CD	El comedor escolar cuenta con servicio de energia eléctrica.	1	
28	PS SP CD	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	0	Fuente de abastecimiento Pozo Profundo.
29	PS SP CD	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS SP CD	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	N.A	Area rural - Pozo Septico
31	PS SP CD	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

2233

Educación

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

FO-67-9183 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI CD	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PS RI CD	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No dispone de Area.
34	PS RI CD	Disposicion final de residuos quema (✓) enterrada ( ) recolección ( )	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS RI CD	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
36	PS RI CD	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS RI CD	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Baño Compartido

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita a la institucion Educativa en donde se evidencia lo siguiente:

- No disponen de vasos y cucharas.
- Fuente abastecimiento Pozo Profundo.
- No dispone de baño exclusivo para el Personal.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA: Karina Urrea
NOMBRE: Andrea Paola Sanabria.	NOMBRE:	NOMBRE: KARINA URREA
CEDULA: 1005624476.	CEDULA:	CEDULA: 1185542365
TELEFONO: 3105441519	TELEFONO:	TELEFONO: 3133796589
CARGO: Manipuladora de Alimentos.	CARGO	CARGO: Prof. de Apoyo.

2234

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 VV. 3

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO RURAL X	
SEDE	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA	FECHA DE VISITA	2024-02-20		HORA INICIO:	7:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	9:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 1:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 6:	El area de almacenamiento cuenta con nevera
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION
Ítem No 13:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

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

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 17:	El área de prepación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 19:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 25:	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2236

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



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS SANITARIOS		
Ítem No 35:	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS SANITARIOS		
Ítem No 36:	Cuenta con implemento de aseo necesarios.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Visita institución educativa principal

Karina Urueña	Andrea Sanabria
NOMBRE: Karina urueña Galindo	NOMBRE: Andrea Paola sanabria
DOCUMENTO: 1118542365	DOCUMENTO: 1005624476
CARGO: Supervisor de campo	CARGO: Economa

2237

Educación

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

FO-AT-V143 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	TECNICO FRANCISCO LUCEA	Ciudad/ Municipio	SAN LUIS DE PALENQUE			Hora inicio:	10:30am
Sede:	LA RIVERITA	Fecha Visita:	20/02/2024			Hora terminación:	1:30pm
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE %	71.4	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SI(CUMPLE), S (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria:

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	Pisos en Granito Baldosa
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo (X)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
4	PS RI ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Puertas en la parte inferior presenta oxidado
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	Requiere de mantenimiento
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta con estibas
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	No cuenta con canastillas
10	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	Recipientes plasticos

II. AREA DE PREPARCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	Piso de baldosa-Granito
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura ( ) Ladrillo (X)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	

2238

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-A7-IN-03 27-02-2024 Ve. 3

14	PS CD	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS CD	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS CD	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS CD	El área de prepación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
18	PS CD	El área de prepación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI CD	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	Baldosa - Granito
20	PS RI CD	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo (X)	1	
21	PS RI CD	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
22	PS RI CD	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
23	PS RI CD	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI CD	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI CD	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI CD	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	Jarras plasticas, tabla de picar ollas pequeñas

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI CD	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	La luz es intermitente
28	PS RI CD	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
29	PS RI CD	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI CD	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	0	Pozo septico
31	PS RI CD	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas pipeta

2239

Educación

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

FO.AT.10.03 27.02.2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS PI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuenta con canecas
33	PS PI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
34	PS PI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS PI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
36	PS PI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS PI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	No cuenta con baño exclusivo

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizó Visita tecnica a la institución educativa tecnico Francisco Lucea Sede La Riverita del Municipio San Luis de Palenque con el Fin de Verificar Las condiciones de infraestructura del Restaurante Escolar donde se observa lo siguiente:

En la Unidad Aplicativa existe Una nevera y 2 Congelatores que no estan en uso requiere de mantenimiento para garantizar el adecuado almacenamiento de los productos.

-Menaje que hace Falta: Recipientes para ensalada, vasos para jugo, caldero, cuchillos Baldes y canecas con tapa medianas, Recipientes plasticos

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Isabel Mora
NOMBRE: Maria Isabel M
CEDULA: 1006450450
TELEFONO: 3148287819
CARGO: Economa.

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Naydu Mardudy B.
CEDULA: 1.118.544.67
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Profesional Interv.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

2240

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-88 11-05-23 Vol. 3

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA RIVERITA	FECHA DE VISITA		2024-02-20	HORA INICIO:	12:34 pm	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	2:00 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 1:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Piso de material de baldosa en granito



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 2:	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Paredes en material de pintura y ladrillo.



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 3:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

2247



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 5:	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitaria		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Puerta presenta oxidacion en la parte inferior		



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 6:	El area de almacenamiento cuenta con nevera		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 11:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Pisos de granito baldosa		

2242

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

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 12:	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Paredes en material de baldosa yladrillo		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 17:	El área de prepación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Estufa industrial de tres puestos		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 18:	El área de prepación cuenta con licuadora		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Licuadora industrial		

2245

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 19:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Pisos de baldosa Granito		



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



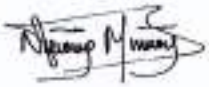
FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No Cuenta con gas natural, se observa gas de Pipeta.		

2244

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

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

OBSERVACIÒN
Se realiza visita técnica a la IE Técnico Francisco Lucea sede la Riverita con el fin de verificar las condiciones de infraestructura donde se evidencia lo siguiente: La energía Eléctrica es intermitente. En el área de preparación se evidencia aberturas que no cuentan con protección para el control de plagas. En el restaurante existe una nevera y 2 congeladores que no está en uso requiere de mantenimiento, ya que en el restaurante existe una sola nevera y no tiene la capacidad suficiente para totalidad de niños. Para el menaje del restaurante se requiere ensaladera, vasos para jugo, colador , calderos , cuchillos pequeños, recipientes plásticos grandes con tapa para guardar alimentos, platos para seco, baldes y canecas con tapa , cucharas y 3 mesas con sillas

	Isabel Mora
NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Isabel Mora
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 1006450450
CARGO: Supervisor de Interventoria	CARGO: Manipuladora

2245

Educación

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

FO-AT-M-83 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	SAN JUAN DE LOS LLANOS	Ciudad/ Municipio	PAZ DE ARIPORO	Hora inicio:	10:40 a.m
Sede:	PABLO SEXTO - LA HERMOSA	Fecha Visita:	20-FEB-2024	Hora terminación:	13:30 p.m
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE %	58.3 CONCEPTO FINAL: Deficiente

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: X CUMPLE (), X (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	Piso rojo superficie lisa
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	P.V.C
4	PS RI ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Puertas y ventanas sin Angeo
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	Nevera plástica portátil
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	Dotar de congelador
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	Dotar de estibas
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	Baldosa algunas partes desprendimiento
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	P.V.C

2246

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AZ-10-03 27-02-2020 Vs. 3

14	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	en mal estado
17	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
18	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	

III. AREA DE CONSUMO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS PR ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ( )	0	Pisos rojo con grietas
20	PS PR ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS PR ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	PVC
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Ventanas en angeos
24	PS RI ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	0	Panel solar
28	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
29	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	Suministro Directo
30	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	0	Pozo séptico
31	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas propano

2247

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	Dotar de canecas
33	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	Identificar área
34	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección ( )	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	Instalar lavado de manos
36	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Se comparte con la I.E

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se verifican condiciones de infraestructura del restaurante escolar donde se presta el servicio de alimentación escolar, modalidad almuerzo.

El restaurante escolar no cuenta con energía electrica directa, sin embargo la sede educativa cuenta con paneles solares lo que ayuda a que se realice el proceso de licuado de jugos pero no es suficiente para la capacidad electrica para una nevera o congelador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Yuli andrea Fandiño C.	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez	NOMBRE: Yuli andrea Fandiño	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA: 1005 657 658	CEDULA:
TELEFONO: 3172632150	TELEFONO: 314 457 5387	TELEFONO:
CARGO: Supervisor Interventoria	CARGO: Manipuladora de Alimentos	CARGO:

2248

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 TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
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

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO RURAL X	
SEDE	PABLO SEXTO - LA HERMOSA	FECHA DE VISITA		2024-02-20	HORA INICIO:	10:40	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	13:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 1:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 2:	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2244

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 Vs: 3

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 5:	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitaria		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Faltan angeos.		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 11:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 15:	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2250

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra FO-AT-IF-06 11-05-23 Ver. 3

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 15:	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Ventana sin angeo		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 16:	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Sin tubería		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 17:	El área de prepación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 19:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 21:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 23:	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES			

2252

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 25:	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 26:	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Se verifican condiciones de infraestructura del restaurante escolar donde se presta el servicio de alimentación escolar modalidad almuerzo.

Geraldine Ramírez González	Yuly Andrea Fandiño
NOMBRE: Geraldine Ramírez González	NOMBRE: Yuly Andrea Fandiño
DOCUMENTO: 1057587328	DOCUMENTO: 1005657658
CARGO: Supervisor de Interventoria	CARGO: Manipuladora de Alimentos.

2253

Educación

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

FO-AT-W-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	TECNICO FRANCISCO LUCEA	Ciudad/ Municipio	SAN LUIS DE PALENQUE	Hora inicio:	10:20 am
Sede:	PLATANALES	Fecha Visita:	20/02/2024	Hora terminación:	11:20 am
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE %	66.7
CONCEPTO FINAL	Deficiente.				

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria:

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	Pisos en Granito
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo (X)	0	Existe una columna desprendida que puede causar Riesgo
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
4	PS RI ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuenta con congelador
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	Dotar de estibas
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	No cuenta con canastillas
10	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	Jarras plasticas, recipientes plasticos

II. AREA DE PREPARCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	Pisos en Granito
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo (X)	0	Existe una columna desprendida que puede Causar Riesgo
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	

2254

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-67-6-63 27-02-2024 No. 3

14	PS EI	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS EI	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS EI	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1	Requiere de mantenimiento (fuera de uso)
17	PS EI	El área de prepación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	Requiere de mantenimiento
18	PS EI	El área de prepación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	Sin tapa

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS EI	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS EI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo (X)	1	
21	PS EI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
22	PS EI	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
23	PS EI	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS EI	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	Falta 3 mesas
25	PS EI	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	Falta 11 sillas
26	PS EI	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	ollas, platos, colador Rallador, tabla de picar

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS EI	El comedor escolar cuenta con servicio de energia eléctrica.	1	Es intermitente la luz
28	PS EI	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Cuenta con pozo profundo
29	PS EI	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Se encuentra fuera de servicio.
30	PS EI	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	0	Pozo septico
31	PS EI	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	gas de pipeta

2255

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-A1-V4-3 27-02-2020 Vo. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS NI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuenta con canecas
33	PS NI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
34	PS NI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS NI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No cuenta con donde lavado de manos
36	PS NI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS NI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Es compartido con la unidad Aplicativa

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita a la Institución Educativa Tecnico Francisco Lucea Sede Platanales del Municipio de San Luis de Palenque con el Fin de Verificar las Condiciones de infraestructura del Restaurante Escolar donde se observo lo siguiente:

- En el área de preparación Existe una columna desprendida se mueve cuando venta generando un riesgo para La comunidad Estudiantil

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Tania Meliza Moreno	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Tania Meliza Moreno	NOMBRE: Nayda Marcela Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 1.006.450.114	CEDULA: 1.118.544.617	CEDULA:
TELEFONO: 3212452853	TELEFONO: 3112637150	TELEFONO:
CARGO: Manipulación de alimentos	CARGO: Profesional de Inter.	CARGO:

2256

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	PLATANALES	FECHA DE VISITA		2024-02-20	HORA INICIO:	10:20 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	11: 20 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 1:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 3:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2257

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 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 6:	El area de almacenamiento cuenta con nevera		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 12:	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	En el área de preparación existe una columna desprendida, y cuando ventea fuerte la columna se mueve presentando riesgo para los estudiantes.		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 16:	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	El área de limpieza y desinfecciónse encuentra fuera de servicio, requiere de mantenimiento.		

Gobernación de Casanare | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelina serna Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-06 11-05-23 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 19:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 23:	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Cuenta con gas pipeta		



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS SANITARIOS		
Ítem No 36:	Cuenta con implemento de aseo necesarios.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2259

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁRICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	PO-AT-IF-06 11-05-23 Ver. 3

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

OBSERVACIÓN
Se realizó visita a la IE Técnico Francisco Lucea sede Platanales con el fin de verificar las condiciones de infraestructura del restaurante Escolar, dónde se evidencia en el área de preparación que la columna de la pared presenta desprendimiento y cuando ventea fuerte la columna se mueve siendo un riesgo de accidente para la comunidad estudiantil. Existe una estufa que se encuentra en regular estado requiere de mantenimiento, el restaurante requiere de pintura , el tanque de almacenamiento aéreo está inhabilitado debido a que se encuencuentra encima de la columna de riesgo. Por otro lado el servicio de energía eléctrica es intermitente (REGULAR) La fuente de abastecimiento de agua es pozo profundo

	Tania Meliza Moreno
NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Tania Meliza Moreno
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 10064501114
CARGO: Supervisor de Interventoria	CARGO: Manipuladora

2260

Educación

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

FO.AT.16-03 27-02-2024 Vo. 5

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	TECNICO FRANCISCO LUCEA		Ciudad/ Municipio	SAN LUIS DE PALENQUE		Hora inicio:	9:00 am
Sede:	LA VENTUROSA		Fecha Visita:	20/02/2024		Hora terminación:	9:45 am
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE %	68.6	CONCEPTO FINAL	Deficiente

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C(CUMPLE) I (NO CUMPLE) NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS PSI RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS PSI RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS PSI RI	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	Presenta desprendimiento de Baldosa
5	PS PSI RI	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS PSI RI	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuenta con nevera existe una prestada de la cooperativa
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuenta con congelador
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta con estibas
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	No cuenta con canastillas
10	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No cuenta con Recipientes

II. AREA DE PREPARCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS RI	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	

2261

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-0183 27-02-2024 Ve. 3

14	PS CD	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	Desprendimiento de Baldosa
15	PS CD	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS CD	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS CD	El área de prepación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
18	PS CD	El área de prepación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS PI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS PI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS PI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
22	PS PI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
23	PS PI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.A	
24	PS PI ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS PI ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS PI ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	Nevera, medidores, o Porcionadores alimentos

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS PI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS PI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS PI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS PI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	0	Pozo septico
31	PS PI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

2262

Educación

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

FO-AT-16-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS PI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuenta con canecas
33	PS PI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
34	PS PI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS PI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
36	PS PI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS PI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	No cuenta con baño exclusivo

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizó visita tecnica a la Institución educativa Tecnico Francisco Lucea Sede la aventurosa del Municipio San Luis de Palenque con el Fin de verificar Las condiciones de Infraestructura donde se observo lo siguiente:

- En el Restaurante Escolar existe una nevera que es prestada por la cooperativa de la Comunidad, donde almacenan los alimentos

- No Cuenta Con canecas de Recolección de basuras

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Ruby Betancourth	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ruby Betancourth	NOMBRE: Nayelis M. Bustos Romero	NOMBRE:
CEDULA: 1118774383	CEDULA: 1.118.544.147	CEDULA:
TELEFONO: 3124069886	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora.	CARGO: Profesional de bienestar	CARGO:

2263

Gobernación de Casanare | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	elaboramos sierra S.A. Asesores & Consultores FO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 3

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO RURAL X	
SEDE	LA VENTUROSA	FECHA DE VISITA	2024-02-20		HORA INICIO:	9:00am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	9:45 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 1:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 3:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 12:	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se evidencia que las paredes del área de preparación presenta humedad requieren de mantenimiento		

2264

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	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 14:	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se observa que las baldosas de los mesones están desprendidas		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 15:	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Las ventanas de la puerta del área de preparación no cuentan con protección (requieren de angeos)		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 16:	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 17:	El área de prepación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 19:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 21:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2266

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 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS SANITARIOS		
Item No 36:	Cuenta con implemento de aseo necesarios.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Se realiza visita a la IE Francisco Lucea sede la Venturosa con el fin de verificar las condiciones de infraestructura del restaurante Escolar, dónde se evidencia que el área de preparación las paredes presenta humedad, además no cuenta con nevera para la conservacion de los alimentos, existe un nevera que es prestada por la coperativa. Las ventanas del área de preparación requieren de angeos, cuenta con gas natural, el restaurante Escolar requiere de pintura.

Naydu Mardady Bustos Romero	Ruby Beton Courth
NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Ruby Beton courth
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 1118774383
CARGO: Supervisor de Campo	CARGO: Mamipuladora

2267

Educación

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

FO-AT-VF-03 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	Jesús Bernal Pinzón	Ciudad/ Municipio	Maní	Hora inicio:	6:00am
Sede:	Pablo Antonio Barrera	Fecha Visita:	21/02/2024	Hora terminación:	8:00am

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PSt: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE %	85,7	CONCEPTO FINAL	BUENO

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE), X (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(✓)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (✓) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS PSt ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (✓) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS PSt ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS PSt ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (✓) no ( ) en uso: si (✓) no ( ) funciona: si (✓) no ( ) capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (✓) no ( ) en uso: si (✓) no( ) funciona: si (✓) no ( ) capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	No dispone de estibas.
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (✓)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (✓) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

2268

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-M-83 27-02-2024 Ve. 3

14	PS CD	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS CD	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS CD	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS CD	El área de prepación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	
18	PS CD	El área de prepación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (✓)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (✓) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) material: plastica (✓) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) material: plastica (✓) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI CD	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	0	Pozo Profundo
29	PS RI CD	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	N.A.	Red rural - Pozo Septico
31	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas Pipeta.

2269

Educación

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

FO-AT-V143 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PREDIO	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PREDIO	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N.A	
34	PREDIO	Disposicion final de residuos quema (✓) enterrada ( ) recolección ( )	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PREDIO	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No dispone de area lavado de manos.
36	PREDIO	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PREDIO	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Baño Compartido.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia lo siguiente:

- No dispone de estibas
- Gas Pipeta
- No dispone area de lavado.
- Baño compartido.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Yamile Rodriguez	FIRMA:
NOMBRE: Constanza Lara	NOMBRE: Yamile Rodriguez	NOMBRE:
CEDULA: 39949369	CEDULA: 47442767	CEDULA:
TELEFONO: 3214998458	TELEFONO: 3232246571	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora.	CARGO: manipuladora.	CARGO:

2270

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO RURAL X	
SEDE	PABLO ANTONIO BARRERA	FECHA DE VISITA	2024-02-21		HORA INICIO:	6:00am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	8:00am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 1.	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 6.	El area de almacenamiento cuenta con nevera
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

2271

Gobernación de Casanare | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira pierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 13:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Techos desgastados. Requieren mantenimiento		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 17:	El área de prepación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Realizar mantenimiento. Se evidencia con oxido		



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 19:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 21:	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Techos desgastados. Requieren mantenimiento		



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS
Ítem No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS
Ítem No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	No cuenta con gas natural. Tienen gas pipeta



FOTOGRAFÍA	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS
Ítem No 32:	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

2273

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



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS SANITARIOS		
Item No 36:	Cuenta con implemento de aseo necesarios		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Se realiza visita de verificación de infraestructura en dónde se evidencia lo siguiente: no disponen de estibas, el abastecimiento de agua es de pozo profundo, no tienen servicio de alcantarillado (pozo septico), gas de pipeta, no disponen de área de lavado de manos, no cuentan con baño exclusivo para personal manipulador.

Karina urueña	Constanza lara
NOMBRE: Karina urueña Galindo	NOMBRE: Constanza lara
DOCUMENTO: 1118542365	DOCUMENTO: 39949369
CARGO: Supervisor de campo	CARGO: Economa

2274

Educación

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

FO-AT-V1-03 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	Gaviotas	Ciudad/ Municipio	Hani	Hora inicio:	10:00am
Sede:	Principal	Fecha Visita:	21/02/2024	Hora terminación:	12:30 PM
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE %	88.6
CONCEPTO FINAL	BUENO				

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(✓)	1	
2	PS PSI RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
3	PS PSI RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (✓) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS PSI RI ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero inoxidable ( )	1	
5	PS PSI RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS PSI RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (✓) no ( ) en uso: si (✓) no ( ) funciona: si (✓) no ( ) capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
7	PS PSI RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (✓) no ( ) en uso: si (✓) no( ) funciona: si (✓) no ( ) capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	No disponen de estibas.
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS RI	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (✓)	1	
12	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
13	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (✓) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

2275

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-V145 27-03-2024 Ve. 3

14	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	
18	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (✓)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (✓) pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (✓) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) material: plastica (✓) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ) material: plastica (✓) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	Faltan cucharas, pocillos, Platos y vasos

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	0	Pozo Profundo
29	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	N.A.	zona rural.
31	PS SE ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

2276

Educación

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

FO.AT.10.01 27.02.2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS NI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PS NI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N.A.	
34	PS NI ED	Disposicion final de residuos quema (✓) enterrada ( ) recolección ( )	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS NI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
36	PS NI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS NI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Baño compartido.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita a la institucion Educativa se evidencia lo siguiente:

-No dispone de estibas
-Faltan cucharas, pocillos y vasos.
-Fuente de abastecimiento - Pozo Profundo.
-Baño Compartido.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Maribel Urda	FIRMA:	FIRMA: Karina Urueña
NOMBRE Maribel Urda	NOMBRE	NOMBRE KARINA O.
CEDULA: 1006446918	CEDULA:	CEDULA: 1118542365
TELEFONO: 3108889750	TELEFONO:	TELEFONO: 3133796589
CARGO: Economa	CARGO	CARGO Prof de Apoyo.

2277

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO RURAL X	
SEDE	GAVIOTAS	FECHA DE VISITA	2024-02-21		HORA INICIO:	10:00am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:30pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 1:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 7:	El area de almacenamiento cuenta con congelador		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Congeladores requieren mantenimiento, se evidencian oxidados		



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 11:	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			