	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023 DEL 07/12/2023	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
edelvina pierre Asesorías & Consultorías	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 02
		FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	

Tabla 13. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo del 20 al 29 de febrero de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) y Ración Industrializada (RI)

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	% A.T[1]	CONCEPTO A.T	% A.N[2]	CONCEPTO A.N	PAE[3]
1	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	22/02/2024	78,00%	Aceptable	-	-	PS
2	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	SAN RAFAEL DE GUANAPALO	22/02/2024	73,53%	Aceptable	-	-	PS
3	AGUAZUL	IE JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS	23/02/2024	55,56%	Deficiente	-	-	PS
4	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL	26/02/2024	79,49%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
5	MANI	IE GAVIOTAS	EL AMPARO	26/02/2024	57,14%	Deficiente	-	-	PS
6	MANI	IE GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER	26/02/2024	77,14%	Aceptable	-	-	PS
7	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	SAN BENITO	27/02/2024	76,47%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
8	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	LEON DE GREIF	27/02/2024	83,78%	Aceptable	-	-	PS
9	TAURAMENA	IE SIGLO XXI	LAS DELICIAS	27/02/2024	82,61%	Aceptable	-	-	PS
10	TAURAMENA	IE SIGLO XXI	PRINCIPAL	27/02/2024	75,86%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
11	AGUAZUL	IE LA TURUA	PRINCIPAL	28/02/2024	61,11%	Deficiente	100%	Muy bueno	PS
12	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SANTA TERESITA	28/02/2024	71,43%	Aceptable	-	-	PS
13	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	FRANCISCO MIRANDA	28/02/2024	52,94%	Deficiente	78,6%	Aceptable	PS
14	TAURAMENA	EL CUSIANA	PRINCIPAL	28/02/2024	66,67%	Deficiente	64,3%	Deficiente	PS
15	AGUAZUL	IE LA TURUA	CERRITO	28/02/2024	68,57%	Deficiente	-	-	PS
16	OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	PRINCIPAL	28/02/2024	74,19%	Aceptable	-	-	PS
17	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	PRINCIPAL	29/02/2024	65,71%	Deficiente	53,3%	Deficiente	PS
18	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO	29/02/2024	60,00%	Deficiente	-	-	PS
19	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	EL SINAÍ	29/02/2024	44,83%	Deficiente	-	-	PS
20	TAURAMENA	IE JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	29/02/2024	71,43%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
21	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	PRINCIPAL	29/02/2024	68,57%	Deficiente	85,7%	Bueno	PS
22	TAURAMENA	IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	CHAPARRAL	29/02/2024	60,00%	Deficiente	-	-	PS
23	TAURAMENA	IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	AGUA BLANCA	29/02/2024	34,29%	Deficiente	-	-	PS

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

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron nueve (9) verificaciones de gramaje las cuales se realizaron por medio de la implementación del *"formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (% A.N).

Tabla 14. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo del 01 al 31 de marzo de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) y Ración Industrializada (RI)

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	% A.T[1]	CONCEPTO A.T	% A.N[2]	CONCEPTO A.N	PAE[3]
1	SABANALARGA	IE MANUEL ELKIN PATARROYO	PRINCIPAL	1/03/2024	77,14%	Aceptable	-	-	PS
2	MONTERREY	IE TECNICO DIVERSIFICADO	SANTANDER	4/03/2024	41,18%	Deficiente	-	-	PS
3	MONTERREY	IE TECNICO DIVERSIFICADO	BETEL	4/03/2024	55,88%	Deficiente	-	-	PS
4	MONTERREY	IE TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	4/03/2024	66,67%	Deficiente	-	-	PS
5	TAURAMENA	EL CUSIANA	SAN CARLOS	4/03/2024	60,00%	Deficiente	-	-	PS
6	TAURAMENA	EL CUSIANA	LA IQUIA	4/03/2024	61,76%	Deficiente	-	-	PS
7	TAURAMENA	EL CUSIANA	LOS YAGUAROS	4/03/2024	60,61%	Deficiente	-	-	PS
8	OROCUE	IE EL ALGARROBO	MARIARA	4/03/2024	55,88%	Deficiente	78,6%	Aceptable	PS
9	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ROSA	4/03/2024	68,57%	Deficiente	-	-	PS
10	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	PRINCIPAL	5/03/2024	82,14%	Aceptable	-	-	PS
11	CHAMEZA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	5/03/2024	81,48%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
12	CHAMEZA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	LUIS CARLOS GALAN	5/03/2024	61,54%	Deficiente	-	-	PS
13	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	RAMON NONATO PEREZ	6/03/2024	86,67%	Bueno	86,7%	Bueno	PS
14	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	POLICARPA SALAVARRIETA	6/03/2024	80,65%	Aceptable	-	-	PS
15	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	6/03/2024	83,87%	Aceptable	-	-	PS
16	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	SAN NICOLÁS	6/03/2024	71,88%	Aceptable	-	-	PS
17	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	SAN LUIS BELTRÁN	6/03/2024	82,86%	Aceptable	78,6%	Aceptable	PS
18	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL CONTROL	6/03/2024	74,29%	Aceptable	78,6%	Aceptable	PS
19	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL SUNI	6/03/2024	65,52%	Deficiente	-	-	PS
20	HATO COROZAL	IE PUERTO COLOMBIA	EL CAJARO	6/03/2024	85,29%	Bueno	-	-	PS
21	HATO COROZAL	IE PUERTO COLOMBIA	EL GUAFAL	6/03/2024	82,86%	Aceptable	-	-	PS
22	HATO COROZAL	IE PUERTO COLOMBIA	PRINCIPAL	6/03/2024	74,29%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
23	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	DIVINO NIÑO	6/03/2024	93,10%	Bueno	-	-	PS
24	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	LAS ENRAMADAS	6/03/2024	86,21%	Bueno	-	-	PS
25	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	HORACIO PERDOMO	6/03/2024	92,59%	Bueno	-	-	PS
26	HATO COROZAL	IE ANTONIO MARTINEZ DELGADO	GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	7/03/2024	85,71%	Bueno	-	-	PS
27	HATO COROZAL	IE ANTONIO MARTINEZ DELGADO	EL PORVENIR	7/03/2024	89,29%	Bueno	-	-	PS
28	HATO COROZAL	IE ANTONIO MARTINEZ DELGADO	LAS PALMAS	7/03/2024	93,10%	Bueno	-	-	PS
29	SACAMA	IE ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL	7/03/2024	71,88%	Aceptable	-	-	PS
30	SACAMA	IE ANTONIO NARIÑO	SANTA TERESA	7/03/2024	65,63%	Deficiente	-	-	PS
31	SACAMA	IE ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	7/03/2024	71,43%	Aceptable	-	-	PS
32	SACAMA	IE ANTONIO NARIÑO	MARÍA GORETTY	7/03/2024	65,71%	Deficiente	-	-	PS
33	HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	JOSE MARIA CORDOBA	8/03/2024	60,00%	Deficiente	-	-	PS
34	NUNCHIA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TOCARIA	11/03/2024	77,14%	Aceptable	86,7%	Bueno	PS
35	NUNCHIA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	EL PEDREGAL	11/03/2024	76,67%	Aceptable	-	-	PS
36	NUNCHIA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	11/03/2024	85,71%	Bueno	-	-	PS
37	AGUAZUL	IE JORGE ELIECER GAITAN	EL GUINEO	12/03/2024	88,24%	Bueno	-	-	PS

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023 DEL 07/12/2023	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 02
		FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	

38	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	EL GUAIMARO	12/03/2024	74,29%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
39	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	LA CONSIGNA	12/03/2024	61,76%	Deficiente	86,7%	Bueno	PS
40	MONTERREY	IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	VLLACAROLA	13/03/2024	80,00%	Aceptable	86,7%	Bueno	PS
41	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	El MUESE	13/03/2024	79,41%	Aceptable	-	-	PS
42	PAZ DE ARIPORO	IE TÉCNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	ANTONIO NARIÑO	13/03/2024	69,70%	Aceptable	-	-	PS
43	MONTERREY	IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR	13/03/2024	77,14%	Aceptable	-	-	PS
44	HATO COROZAL	IE BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIÉRREZ	13/03/2024	65,63%	Deficiente	-	-	PS
45	TRINIDAD	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	PRINCIPAL	14/03/2024	85,71%	Bueno	84,6%	Aceptable	PS
46	MANI	IE GAVIOTAS	PRINCIPAL	14/03/2024	74,29%	Aceptable	-	-	PS
47	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	14/03/2024	85,71%	Bueno	-	-	PS
48	TAURAMENA	IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA LIBERTAD	18/03/2024	80,56%	Aceptable	-	-	PS
49	TAURAMENA	IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA ESPERANZA	18/03/2024	73,53%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
50	AGUAZUL	IE CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	19/03/2024	75,00%	Aceptable	-	-	PS
51	AGUAZUL	IE LA TURUA	SAN RAFAEL	19/03/2024	66,67%	Deficiente	-	-	PS
52	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	LA CABUYA	19/03/2024	65,71%	Deficiente	-	-	PS
53	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	LAS TAPIAS	19/03/2024	76,47%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
54	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	ALTAMIRA	19/03/2024	60,00%	Deficiente	-	-	PS
55	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	CARIBAYONA	19/03/2024	82,35%	Aceptable	-	-	PS
56	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES	19/03/2024	60,00%	Deficiente	-	-	PS
57	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ	19/03/2024	62,86%	Deficiente	-	-	PS
58	PORE	IE EL BANCO	LA MAPORA	20/03/2024	88,57%	Bueno	-	-	PS
59	PORE	IE EL BANCO	MATALARGA	20/03/2024	77,10%	Aceptable	-	-	PS
60	PORE	IE EL BANCO	PRINCIPAL	20/03/2024	91,43%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
61	PORE	IE EL BANCO	SAN ISIDRO	20/03/2024	91,43%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
62	VILLANUEVA	IE FABIO RIVEROS	El TRIUNFO	20/03/2024	73,33%	Aceptable	-	-	PS
63	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	El FICAL	20/03/2024	69,70%	Aceptable	-	-	PS
64	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	DON RAFAEL	20/03/2024	68,75%	Deficiente	-	-	PS
65	MANI	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	PRINCIPAL - MAYORITARIO	21/03/2024	65,71%	Deficiente	-	-	PS
66	MANI	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUIN DE GARIBAY	21/03/2024	65,71%	Deficiente	57,1%	Deficiente	PS
67	MONTERREY	IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	BRISAS DEL LLANO	21/03/2024	80,00%	Aceptable	80,0%	Aceptable	PS
68	MONTERREY	IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	LA LIBERTAD	21/03/2024	56,67%	Deficiente	-	-	PS
69	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	PRINCIPAL	21/03/2024	88,57%	Bueno	78,6%	Aceptable	PS
70	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	PUERTO ROSALES	21/03/2024	82,76%	Aceptable	-	-	PS
71	HATO COROZAL	IE PUERTO COLOMBIA	ALEMANIA	05/03/2024	92,9%	Bueno	-	-	RI
72	NUNCHIA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	14/03/2024	84,6%	Aceptable	-	-	RI

[1] (% A.T): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos técnicos evaluados mediante acta de verificación.

[2] (% A.N): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos Nutricionales evaluados mediante acta de requerimientos nutricionales.

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

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron dieciocho (18) verificaciones de gramaje las cuales se realizaron por medio de la implementación del *"Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales [...]"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (% A.N).

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

- ✓ Variable # 10 (*Relacionadas con la existencia de sistemas de extracción, su mantenimiento y registros)* Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera sistema de extracción.

- ✓ Variable # 17 (*Relacionadas con la existencia de trampa de grasas, su mantenimiento y registros de control)* Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera trampa de grasa; no obstante, se determinó la inexistencia de este insumo en todas las unidades aplicativas evaluadas.

- ✓ Variable # 23 a la 28 (*Relacionadas con el ítem de Condiciones de distribución y transporte*): No fueron evaluadas debido a que no coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica en campo. Sin embargo, este seguimiento se complementa con la actividad de verificación que se realiza cada semana en la bodega principal de almacenamiento de materia prima.

- ✓ Variable #33; 42 y 46 (Relacionadas con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura) Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura.

- ✓ Variable # 45 (Relacionada con la existencia en campo de la visita de IVC realizada por la ETS) Se evaluó solo en las instituciones en donde se contaba con la copia del acta de IVC de la ETS

- ✓ Variable # 49 (Relacionada con la entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida - Formato anexo check list elementos de aseo): Se determinó un 100% de cumplimiento cuando la variable obtuviera uno (1), de lo contrario reportó cero (0) por presentar faltantes que surtieron un plan de mejora y reposición respectiva.

- ✓ Variable #10 al 18 para modalidad RI (Relacionadas con las condiciones de transporte y Recepción): Para la modalidad RI solo fueron calificadas en campo las variables del ítem de transporte que estuvieron enfocadas en la verificación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos industrializados.

7.2 CONSOLIDADO Y CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS

Ahora bien, en lo referente a las gráficas que presentan el porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes cuatro (4) ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo especifico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo.

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023 DEL 07/12/2023	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
edelvina sierra Asesorías & Consultorías	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 02
		FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante los periodos especificos del 20 al 29 de febrero y del 01 al 31 de marzo de 2024.

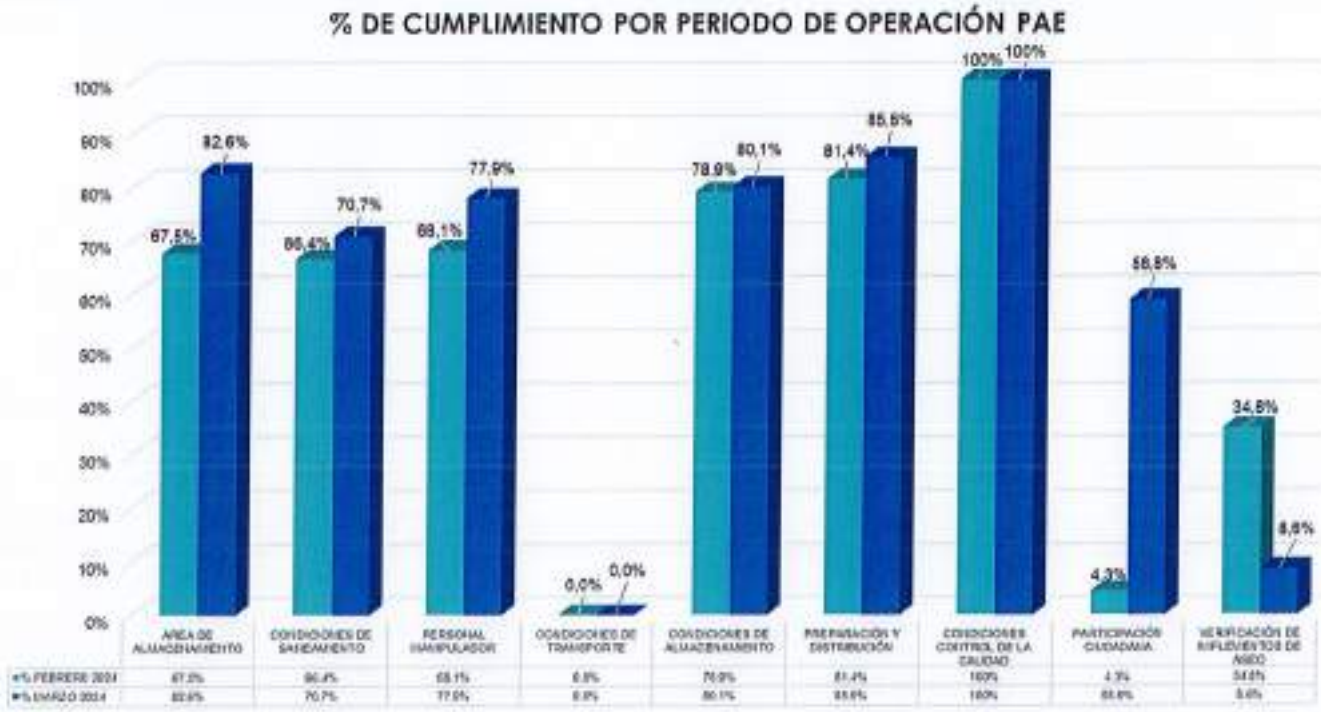


Ilustración 2. Porcentaje de calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante los periodos especificos del 20 al 29 de febrero y del 01 al 31 de marzo de 2024

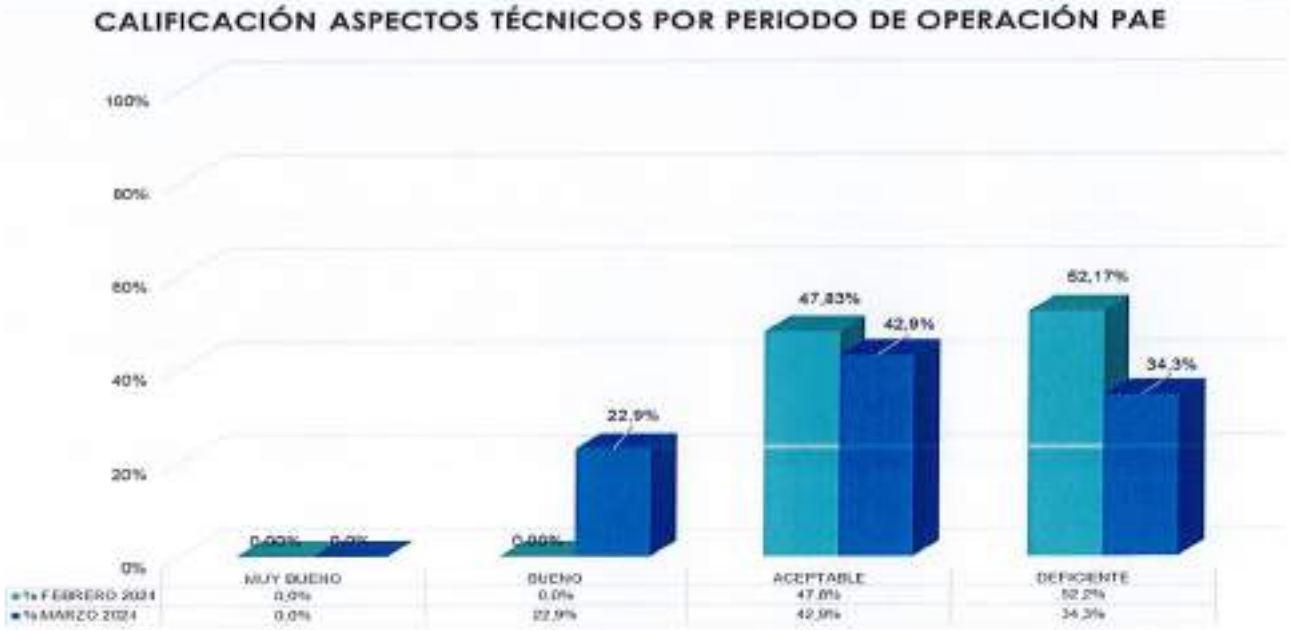


Ilustración 3. Porcentaje de calificación de aspectos nutricionales para la modalidad ración preparada en sitio – (PS) durante los periodos específicos del 20 al 29 de febrero y del 01 al 31 de marzo de 2024

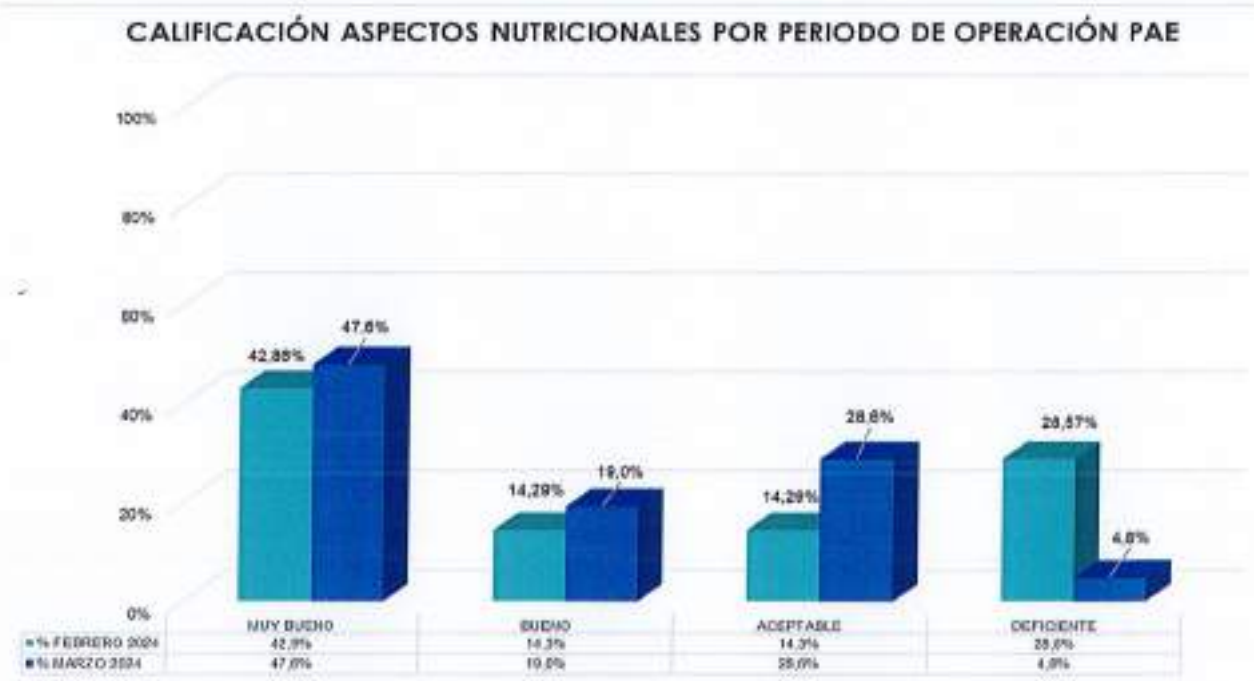
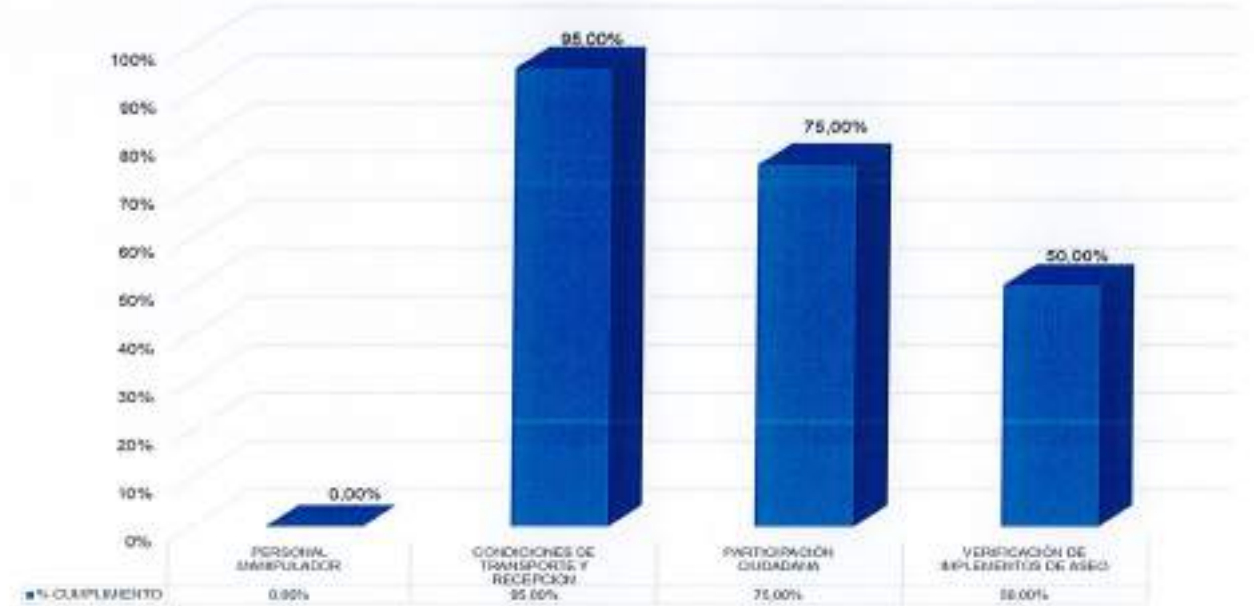


Ilustración 4. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad ración industrializada – (RI) durante los periodos específicos del 20 al 29 de febrero y del 01 al 31 de marzo de 2024.



Se presenta la *ilustración 4* que corresponde al análisis del cumplimiento de aspectos técnicos del PAE en la modalidad RI; sin embargo, únicamente se detalla el esquema correspondiente al mes de marzo, teniendo en cuenta que en el periodo de febrero 2024, no se realizaron visitas de (RI).

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

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

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

Cabe aclarar, que para los casos en donde no realizaron acciones correctivas de los hallazgos, o no se presentaron planes de mejora que reflejaran la superación total de la(s) falencia(s), se procedió a efectuar los descuentos correspondientes avalados por medio del ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Nº. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM001-2024 No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS de fecha 16 de febrero de 2024. La estructura de descuentos fue planteada de acuerdo a la modalidad de servicio de atención y con base en los Anexos técnicos de la normatividad del PAE Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. Los parámetros para la aplicación de descuentos consideraron el PAE como una estrategia de política social y nacional en la cual se garantiza una alimentación escolar con calidad e inocuidad a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ), exigiendo para este caso, el seguimiento, monitoreo y control a las condiciones técnicas de nutrición, así como, los aspectos higiénico sanitarios de la operación para reducir los factores de riesgo que puedan afectar el servicio que se ejecuta en la Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare. Así bien, se determinaron dos tipos de descuentos por falencias o hallazgos: ***TIPO 1*** y ***TIPO 2***, relacionados con la calidad de los alimentos, los cuales tendrán como soporte el informe que se emita de la visita de interventoría y demás evidencias que sustenten el hallazgo.

A continuación, se realiza el análisis de cada aspecto técnico que se verificó en la operación del PAE modalidad ración preparada en sitio – PS y a su vez, la ración Industrializada – RI (En caso de aplicar, según el criterio evaluado). Todo lo anterior, tuvo el objetivo de destacar las falencias y acciones positivas detectadas por el equipo interventor en las visitas de seguimiento, monitoreo y control realizadas a las unidades aplicativas del Departamento en el periodo del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024, donde se debe citar que el periodo de operación de marzo, estuvo sujeto a veintidós (22) días calendario escolar, conforme al inicio de la semana mayor del año 2024, y a las semanas de receso escolar establecidas en la Resolución 2344 de 2023 "*Por la cual se fija el Calendario Académico [...] del Departamento de Casanare*".

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

Tabla 15. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad ración preparada en sitio – (PS) y ración industrializada – (RI) durante el periodo de operación del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
I. ASPECTOS TÉCNICOS	
CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS: - Edificaciones e Instalaciones	Febrero: 67,5% - Marzo: 82,6% (Aumentó) La evaluación del ítem de edificación e instalaciones, permitió determinar las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas, así como, las acciones de mejora que las instituciones educativas requieren a nivel estructural. En este sentido, es preciso citar que los resultados de los porcentajes de cumplimiento reflejaron que para los periodos de análisis, las variables que obtuvieron mayores falencias fueron las relacionadas con el *Numeral 2* dada la ausencia de barreras físicas completas para las áreas de producción (42 no conformidades); así mismo, con el *Numeral 4* que presentó unidades sanitarias compartidas con la institución educativa (32 no conformidades) y finalmente, el *Numeral 5* relacionado con el estado higiénico de las instalaciones sanitarias y, con la no entrega completa de los elementos de aseo que se describe también, por medio del *ítem 49* (15 no conformidades). Respecto a la condición de ausencia de protección para ventanas, cabe mencionar que es un requerimiento que debe ser subsanado por el Operador, en aras de dar protección a las áreas de preparación y a su vez servir de barrera física para evitar el ingreso de vectores tales como insectos voladores, cucarachas y en general plagas lesivas que puedan llegar a afectar la salud pública e inocuidad de las raciones alimentarias. Todo lo anterior, considerando el hecho de que las salas de proceso se deben encontrar alejadas de focos de contaminación. Frente a las acciones correctivas de hallazgos de infraestructura de las sedes educativas, cabe mencionar que la Entidad Territorial Certificada- ETC en uso de sus capacidades, es el responsable de viabilizar recursos para el fortalecimiento de las instalaciones físicas y sanitarias que dan funcionamiento a las Instituciones Educativas, tal como lo dicta el Decreto 1852 de 2015 del Ministerio de Educación Nacional - MEN, *Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales*, 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 consiguiente, la calificación eficiente de este ítem, se relaciona con la inversión de recursos para el mantenimiento de instalaciones dada por la ETC.

286

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	Finalmente, se indica que el análisis del actual parámetro de Condiciones Higiénico Sanitarias de Edificaciones e Instalaciones, se complementa con el *"Informe de Verificación de Infraestructura"* que realizó la firma consultora para el periodo comprendido del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024.
CONDICIONES DE SANEAMIENTO:	Febrero: 66,4% - Marzo: 70,7% (Aumentó) Conforme a las obligaciones contractuales, el Operador PAE implementó un Plan de Saneamiento Básico - PSB en cada comedor escolar acorde con lo establecido en la *Resolución 2674 de 2013* del Ministerio de Salud y Protección Social; ésta documentación fue presentada durante la fase preoperativa e incluyó: Objetivos; Alcance; Definiciones; Generalidades; Marco Legal; Procedimientos, Registros y Responsables para los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de residuos sólidos y líquidos, Programa de Abastecimiento de agua potable. Respecto a la implementación de estos soportes, se logró evidenciar que durante la ejecución del mes de febrero 2024 la empresa "FEDAG S.A.S" obtuvo bajos porcentajes de cumplimiento debido a la ausencia de los documentos físicos para el registro de las actividades; no obstante, se determinó un aumento parcial durante el periodo de marzo, en vista que el cumplimiento alcanzó una calificación "Aceptable". De acuerdo a las verificaciones en sitio y/o en campo, se requirieron acciones de mejora encaminadas al cumplimiento del diligenciamiento de los registros de los programas de control anexos al plan de saneamiento. Particularmente y según los resultados, estas acciones se puntualizan para las operaciones de limpieza y desinfección de áreas, superficies, seguimiento a los protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado; así como registros de control de plagas en las instituciones educativas y finalmente, los registros concernientes a la limpieza periódica del tanque de almacenamiento de agua, que suministra este recurso a los comedores escolares de las Instituciones Educativas.
- Programa de limpieza y desinfección	-En relación al programa de limpieza y desinfección: El cumplimiento general de los dos periodos fue equivalente al 78,4%. Esta evaluación considera para los casos que aplique, la *variable 10*, como (NO) debido a que la mayoría de las sedes educativas, no cuentan con sistemas de extracción compuestos por campanas. Entre tanto, las variables evaluadas en este ítem que obtuvieron mayores no conformidades, estuvieron enfocadas al cumplimiento de los *Numerales 6 y 7*, específicamente al no tener registros actualizados o diligenciados correctamente.
- Control de plagas	-En relación al programa de control de plagas: El cumplimiento general de los dos periodos fue equivalente al 30,53% debido a las no conformidades en los *Numerales 11 y 12* relacionados con la ausencia de barreras físicas para zonas de ventilación y registros de control de plagas; principalmente, calificaciones nulas en *Numeral 12* por ausencia de *"soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas"*.

2189

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
- Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	-En relación al programa de residuos sólidos y líquidos: El cumplimiento general de los dos periodos fue equivalente al 76,64% donde se determinó mayor influencia negativa de la *variable 16*, con un total de (56) no conformidades respecto a fallas en los *"protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado"* al no efectuar la señalización del lugar de acopio del mismo; seguido del *Numeral 13* con una relación de (23) calificaciones nulas para al ítem que evaluaba: *"los recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente"* . Frente a esta última situación, se precisa mencionar que es una responsabilidad bipartita de la ETC y contratista, puesto que la dotación de los recipientes para la correcta disposición de los desechos debe hacerse por parte de entidad y, por el contrario, el manejo de los residuos es una actividad contractual del operador PAE.
- Abastecimiento de agua	-En relación al programa de abastecimiento de agua: El cumplimiento general de los dos periodos fue equivalente al 60%, en donde se tuvo influencia negativa debido al registro del lavado de tanque de almacenamiento, puesto que esta actividad presentó ineficacia documental, ya que no se encontró el seguimiento periódico de tanques aéreos de almacenamiento de agua potable en (52) unidades aplicativas visitadas durante el periodo comprendido entre 20 de febrero al 31 de marzo de 2024.
PERSONAL MANIPULADOR	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Febrero: 68,1% - Marzo: 77,9% RI: Febrero: N.A - Marzo: N.A La ejecución eficiente de Programa de Alimentación Escolar - PAE se logra mediante la interacción de diferentes actores, los cuales tienes diversas funciones y responsabilidades. No obstante, cuando se trata de la calidad, la seguridad, la presentación e inocuidad de una ración alimentaria, sin duda, se destaca la participación del personal manipulador, quien es el protagonista que permite la transformación de las materias primas en productos finales. Bajo el fundamento anterior, el operador PAE debe garantizar en el personal manipulador de alimentos, el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente *Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS,* en relación a la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y a los aspectos comprendidos en el *Capítulo III, Artículos 11, 12, 13 y 14*, así como, de los LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PAE dados a través de la Resolución 00335 de 2021. En consecuencia, la empresa FEDAG S.A.S consiguió para este ítem porcentajes de cumplimiento equivalentes al 68,1% y 77,9%, para febrero y marzo, respectivamente. Sobre este desempeño se registraron observaciones no favorables relacionadas con la ausencia de dotación reglamentaria y el no uso adecuado de la misma, en cincuenta (50) sedes bajo la modalidad ración preparada en sitio evaluadas durante el periodo de análisis. El hallazgo anterior, significó la no conformidad para la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y en los aspectos comprendidos en el *Capítulo III, artículo 14 Numeral 2* de

2988

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	legislación sanitaria vigente (*Resolución 2674 de 2013* del MSPS), y en donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas, cofia, guantes de manipulación). No obstante, adicional a la falencia del suministro de la dotación reglamentaria, se determinó con mayor representatividad, la influencia negativa, dada en seis (6) Instituciones Educativas, puesto que, no se evidenció la existencia de soportes técnicos de forma física, concernientes a los certificados de manipulación y exámenes de aptitud médica. Frente a los documentos anteriormente mencionados, cabe anotar que, aunque fueron adjuntos al informe de fase de alistamiento, hacen parte de los requerimientos técnicos que deben ser dispuestos por el operador en cada una de las unidades aplicativas donde se lleve a cabo la prestación del servicio. En este sentido, es necesario transferir los mismos, a todos los restaurantes escolares para dar cumplimiento al numeral. Finalmente, en lo que concierne a la modalidad ración industrializada – RI, no se evaluó este parámetro debido a que los docentes de las instituciones educativas son quienes realizan la entrega de los complementos alimentarios y no se encuentra presupuestado dentro de la estructura de costos, la contratación de personal manipulador para la modalidad RI. En consecuencia, la calificación de este ítem fue N.A (No Aplica).
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Febrero: N.O - Marzo: N.O RI: Febrero: N.O - Marzo: N.O Estas variables se calificaron como N.O (No Observado) dado que no fue posible monitorear la entrega de las materias primas puesto que las visitas de seguimiento a las sedes educativas, fueron enfocadas a las operaciones de almacenamiento, alistamiento, saneamiento básico, preparación y distribución de las raciones alimentarias. Se precisa aclarar que la verificación de despacho y transporte se realiza a través del seguimiento técnico a la bodega de almacenamiento principal donde adicionalmente, se efectúa la trazabilidad de materia prima de acuerdo al plan de rutas establecido. La información referente a este ítem, se completa con los Informes de Bodega realizados en los periodos de análisis y los formatos anexos de la verificación de los despachos de materia prima.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Enero: 78,9% - Febrero: 80,1% (Aumentó parcialmente) La evaluación de este ítem en torno al desarrollo del PAE dado por la empresa "FEDAG S.A.S", mostró un cumplimiento "Aceptable" durante los dos primeros meses de operación, siendo equivalente a 78,9% y 80,1%, durante febrero y marzo de 2024, respectivamente. Sobre este comportamiento, resulta importante destacar la favorabilidad en el *ítem 32* relacionada con el cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	Protección social, puesto que el rotulo y estado de los alimentos y víveres evaluados, se encontró dentro de los criterios específicos reglamentarios, y a su vez, bajo condiciones óptimas de calidad. No obstante, entre las acciones a mejorar se establece la influencia del *Numeral 35* dado "la materia prima no conforme", no se ubicó en un área específica e identificada dentro de la zona de almacenamiento. Así mismo, se determinó ausencia de protección completa para materias primas o falencias en el estibado de los alimentos, por consiguiente, estas observaciones afectaron la calificación del *Numeral 30* en las siguientes Instituciones Educativas: IE Luis María Jiménez sede El Guaimaro (Aguazul); IE Técnico Diversificado sede Santander (Monterrey); IE Técnico Empresarial del Llano sede Agua Blanca (Tauramena), IE San Agustín sedes Caribayona, Buenos Aires y Alfonso Lopez (Villanueva). Cabe citar que, el cumplimiento de los rangos de temperatura para el almacenamiento de alimentos de alto riesgo, se complementa con la actividad de mantenimiento preventivo y/o correctivo que se analiza de manera individual a través del actual informe. A su vez, se correlaciona directamente con la disponibilidad de servicio de energía continuo, situación que no fue ideal en algunas sedes del departamento de Casanare.
PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	Enero: 81,4% - Febrero: 85,5% (Aumentó parcialmente) Este aspecto está enfocado en evaluar las actividades de preparación, ensamble y distribución que determinan el cumplimiento de las condiciones sanitarias y la disminución de los riesgos inherentes a la producción de las raciones alimentarias fabricadas en los restaurantes escolares inmersos en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. UM 0001 de 2024. Así bien, la evaluación de este aspecto técnico en torno al desarrollo del programa durante el primer y segundo mes de ejecución, mostró un cumplimiento categorizado dentro de las calificaciones "Bueno" y "Aceptable" indicando a su vez, un aumento de 4,1 puntos porcentuales de febrero a marzo de 2024. Entre tanto, el análisis general determina que los principales problemas que afectaron la calificación de este aspecto fueron: en primera medida, no conformidades en el *Numeral 41* bajo el cual se requirieron 39 solicitudes de actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo en los equipos mínimos dispuestos para la operación PAE como son: dispositivos de conservación, estufas y licuadoras; así bien, en un segundo lugar de afectación, se halló no cumplimiento en el *Numeral 44* relacionado con insuficiencia de menaje de acuerdo al número de raciones proyectadas, que al respecto, obtuvo 37 sedes educativas con necesidades de dotación de menajes, recipientes y utensilios. Haciendo hincapié en el requisito de mantenimiento de equipos y dotación de insumos, resulta importante citar que la ETC de acuerdo al *Decreto 1852 de 2015* del MEN, *Artículo*

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, numeral 3 debe: *"Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando"*. En este sentido, resulta indispensable abordar estas problemáticas de las sedes educativas del departamento, para prever e identificar las oportunidades de mejora del funcionamiento del PAE desde la etapa de Planeación. Finalmente, tal como se menciona en el *Numeral 7.1* del presente informe de análisis, los ítems relacionados con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura, solo fueron evaluados en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura, por consiguiente, los *ítems 42 y 43* obtuvieron calificaciones de NA (No Aplica) y/o N.O (No observado) en su totalidad. No obstante, es preciso citar que la interventoría efectuó monitoreo de temperatura como actividad de seguimiento en campo.
ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	Febrero: 4,3% - Marzo: 1,4% (Disminuyó) El cumplimiento del ítem de aseguramiento y control de calidad estuvo supeditado a la verificación de los *Numerales 45 y 46*, que para el primer caso, evalúa la existencia en campo de la copia del acta de inspección realizada por la ETS (Secretaria de salud de Casanare) y para el segundo, la presencia de instrumentos de medición para el control de las etapas de producción. Por consiguiente, y como se expuso a través del *Numeral 7.1 del presente informe*, estas variables tienen consideraciones específicas de evaluación (conforme a calificaciones como N.O= No Observado) y estuvieron sujetas a transiciones de cumplimiento dependiendo de cada situación encontrada En lo que concierne a los resultados, se pudo determinar que, únicamente dos (02) de las 93 Instituciones Educativas visitadas durante los periodos de febrero y marzo de 2024, contaron con copia del acta de inspección realizada por la Secretaria de Salud de Casanare -SSC. En consecuencia, se espera que en periodos posteriores se obtenga un mayor avance respecto al desarrollo de visitas de IVC efectuadas por la SSC a las unidades aplicativas anexas a la operación del PAE departamental y que, a su vez, la ETC como ordenador de gasto, tenga presente realizar la formulación de proyectos de inversión para dotar a las sedes educativas de instrumentos de control para las etapas de producción de las raciones alimentarias.
PARTICIPACIÓN CIUDADANA	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Febrero: 4,3% - Marzo: 58,8% RI: Febrero: 0,0% - Marzo: 75,0% Respecto a las acciones enfocadas al cumplimiento del mecanismo de Participación Ciudadana, se evidenció un comportamiento parcialmente positivo durante el mes de marzo de 2024, puesto que se registró un aumento de 54,5 puntos porcentuales, logrando

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	una calificación de 58,8% para la modalidad ración Preparada en Sitio - PS y por su parte, un cumplimiento de 75% para la modalidad Ración Industrializada - RI. El análisis especifico de este aspecto técnico, permitió evidenciar que los ítems de mayor influencia negativa para las unidades aplicativas de la modalidad ración PS fueron los *(Numerales 47 y 48) y para la modalidad RI (Numerales 19 y 20)*, relacionados con la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. En este sentido, resulta claro de analizar el comportamiento de avance que se presentó durante el mes de marzo de 2024, puesto que el formato de ficha técnica de información del PAE de la empresa "FEDAG S.A.S", fue validada por la interventoría durante la fase de alistamiento y contó con aprobación de diseño mediante oficio No. INTER-PAEPRIO-019-2024 de fecha 29 de febrero de 2024; por consiguiente, los días calendario escolar en los que se operó el programa durante el mes de febrero y los primeros días de marzo, tuvieron calificaciones nulas (0) frente a este requerimiento. En este sentido, se espera un avance significativo de aspecto técnico durante los periodos posteriores.
VERIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Febrero: 34,8% - Marzo: 8,6% RI: Febrero: 0,0% - Marzo: 50,0% El cumplimiento de este aspecto técnico, estuvo relacionado con la entrega de insumos e implementos de aseo conforme a las condiciones contractuales y a la frecuencia establecida en el *Formato de control (Check List)* para la modalidad ración preparada en sitio (*ítem 49*) y la modalidad ración industrializada (*ítem 21*). Así bien, los resultados para los dos periodos de análisis reflejaron bajos porcentajes de cumplimiento los cuales se categorizaron dentro de un concepto *"Deficiente"*, demostrando fallas en la actividad concerniente a la entrega completa de los insumos de limpieza y desinfección. Cabe mencionar, que al determinarse faltantes y/o reportes incompletos, el operador FEDAG S.A.S tuvo que surtir un plan de mejora y/o reposición respectiva; así como, afrontar la aplicación de los descuentos aprobados en los casos particulares en donde no se presentaron planes de mejora que reflejaran la superación total de la(s) falencia(s). Se precisa recapitular que los descuentos a aplicar fueron avalados por medio del ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. INTERNO UM 0001 DE 2024 y se vieron reflejados en los informes de acta parcial; así como, en el balance económico del contrato a vigilar. Las falencias y situación en este ítem, derivó a ser evaluado por medio del Comité Técnico No. 04, en virtud a la corrección en la proyección de los insumos y elementos de aseo del operador, conforme al anexo del presupuesto del Contrato de Prestación de Servicios No. UM 001 de 2024 denominado *"presupuesto de insumos e implementos de aseo – Ración almuerzo"*. Así bien, de acuerdo al análisis general de los periodos de febrero y marzo, se determinó para la modalidad ración (PS) un total de 79 no conformidades; por su parte, en la verificación de la modalidad (RI), únicamente se encontró una no conformidad.

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023 DEL 07/12/2023	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 02
		FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
II. ASPECTOS NUTRICIONALES	
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (RPS)	La evaluación de este aspecto, representa uno de los más importantes parámetros de control en la ejecución de la operación del PAE y su valoración tiene como antecedente el análisis de los porcentajes de cumplimiento del periodo del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024. Así bien, se logró obtener un cumplimiento general de 88% en donde se discriminaron calificaciones en un concepto "Bueno" con un total de 86,1% y 89,7%, para febrero y marzo, respectivamente. Entre tanto, para la relación de intercambios se registran las siguientes solicitudes del operador y aprobaciones de la interventoría, para la Ración preparada en sitio – PS estrategia residencias escolares (RE): **PERIODO DEL 20 AL 29 DE FEBRERO DE 2024.** **1. RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO:** Se inicia la entrega consecutiva el día martes 20 de febrero de 2024 con el menú No. 1 de la semana 1, cerrando el día viernes 01 de marzo de 2024 con el suministro del menú No. 10 de la semana 2. No obstante, para el presente informe se analizará el periodo del 20 al 29 de febrero, por lo cual se hace referencia a que para el día jueves 29 de febrero, fue entregado el menú No. 9. Cabe mencionar que el inicio de la operación del PAE bajo la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. UM0001-2024 tuvo a consideración variaciones en el ciclo de menú durante las dos primeras semanas sujetas a las siguientes novedades: • Semana 1 se dio atención a cuatro (4) días con los menús No. 1 al 4; • Semana 2 se dio atención a cinco (5) días en la cual se efectuó entrega de los menús No. 5, 7, 8, 9 y 10, donde fue omitido el menú No. 6 para conseguir un ajuste consecuente al ciclo de menú. Así bien, para la modalidad RPS complemento alimentario almuerzo se solicitaron los siguientes intercambios: • Conforme a oficio UM 0001 del 16 de febrero de 2024, se solicitó intercambio en la semana 1, correspondiente al periodo del 20 al 26 de febrero de 2024, siendo aprobado mediante oficio INTER-PAEPRIO-005-2024, los siguientes intercambios:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado de cereal	Colada de Fécula de maiz	Colada de Avena en hojuelas

2. RACIÓN INDUSTRIALIZADA:
Se inicia la entrega consecutiva el día martes 20 de febrero de 2024 con el menú No. 1 de la semana 1, cerrando el día viernes 01 de marzo de 2024 con el suministro del menú No. 9 de la semana 2, con la novedad de que fue omitido el menú No. 6 para conseguir un ajuste consecuente al ciclo de menú aprobado para la operación del PAE bajo la modalidad

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS

ración industrializada (RI). Así bien, para la modalidad RI se solicitaron los siguientes intercambios:

- Conforme a oficio UM 0002 del 17 de febrero de 2024, se solicitó intercambio en la semana 1, correspondiente al periodo del 20 al 26 de febrero de 2024, siendo aprobado mediante oficio INTER-PAEPRIO-005-2024, los siguientes intercambios:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado de cereal	Mogolla miel	Galleta
5	Azucares y dulces	Maní	Panelita de leche

PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2024.

1. RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO:

Se inicia la entrega consecutiva el día lunes 04 de marzo de 2024 con el menú No. 11 de la semana 3, cerrando el día viernes 22 de marzo de 2024 con el suministro del menú No. 5 de la semana 1, consecuente al ciclo de menú aprobado para la operación del PAE bajo la modalidad ración preparada en sitio (RPS) - Almuerzo. Así bien, para la modalidad RPS complemento alimentario almuerzo se solicitaron los siguientes intercambios:

- Conforme a oficio FE-010 del 28 de febrero de 2024, se solicitó intercambio en la semana 3, correspondiente al periodo del 04 al 08 de marzo de 2024, siendo aprobado mediante oficio INTER-PAEPRIO-020-2024, los siguientes intercambios:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
12	Fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja *

*Garantizar y tener en cuenta para la compra el porcentaje de parte no comestible, es decir, se debe pedir el equivalente al gramaje de la piña, para garantizar 60g en peso neto.

- Conforme a oficio FE-014 del 07 de marzo de 2024, se solicitó intercambio en la semana 4, correspondiente al periodo del 11 al 15 de marzo de 2024, siendo aprobado mediante oficio INTER-PAEPRIO-029-2024, los siguientes intercambios:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
18	Lácteo	Queso campesino	Queso doble crema
18	Fruta	Jugo de piña	Jugo de naranja

- Conforme a oficio FE-017 del 14 de marzo de 2024, se solicitó intercambio en la semana 1, correspondiente al periodo del 18 al 22 de marzo de 2024, siendo aprobado mediante oficio INTER-PAEPRIO-036-2024, los siguientes intercambios:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Cereal	Fécula de maíz	Avena de hojuelas
4	Fruta	Jugo de lulo	Jugo de mango

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023 DEL 07/12/2023	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
edelmira sierra Asesorías & Construcción	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 02
		FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS

2. RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

Se inicia la entrega consecutiva el día lunes 04 de marzo de 2024 con el menú No. 1 de la semana 1, cerrando el día viernes 22 de marzo de 2024 con el suministro del menú No. 5 de la semana 1, consecuente al ciclo de menú aprobado para la operación del PAE bajo la modalidad ración industrializada (RI). Así bien, para la modalidad RI se solicitaron los siguientes intercambios:

- Conforme a oficio FE-010 del 28 de febrero de 2024, se solicitó intercambio en la semana 1, correspondiente al periodo del 04 al 08 de marzo de 2024, siendo aprobado mediante oficio INTER-PAEPRIO-020-2024, los siguientes intercambios:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
5	Azucares y dulces	Maní	Panelita de leche

- Conforme a oficio FE-014 del 07 de marzo de 2024, se solicitó intercambio en la semana 2, correspondiente al periodo del 11 al 15 de marzo de 2024, siendo aprobado mediante oficio INTER-PAEPRIO-029-2024, los siguientes intercambios:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Derivado lácteo	Yogurt de mora	Leche saborizada de vainilla
8	Fruta	Mandarina	Banano
9	Derivado lácteo	Yogurt de fresa	Leche entera
9	Azucares y dulces	Panelita	Bocadillo con majar de leche

- Conforme a oficio FE-017 del 14 de marzo de 2024, se solicitó intercambio en la semana 1, correspondiente al periodo del 18 al 22 de marzo de 2024, siendo aprobado mediante oficio INTER-PAEPRIO-036-2024, los siguientes intercambios:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado lácteo	Yogurt de melocotón	Leche entera
3	Derivado lácteo	Yogurt de fresa	Leche saborizada de vainilla
3	Fruta	Durazno	Granadilla

Es importante mencionar, que las variables anteriores dieron origen a planes de mejora que fueron validados por la interventoría en aquellos aspectos subsanables que no afectaron la prestación del servicio. Se evaluó su contenido, soportes y veracidad. Así como, la aplicación de los descuentos en los casos que aplicaron, avalados por ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Nº. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM001-2024 No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS de fecha 16 de febrero de 2024.

8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 0335 de 2021, para el periodo del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
ETAPA OPERATIVA	**Condiciones de operación en sitio:** • Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones). • Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua. • Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución. • Aseguramiento y control de la calidad.	Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado).	20 de febrero al 31 de marzo de 2024.	PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 72,6%
	Control de caracteristicas organolépticas y temperaturas: • Temperatura ambiente y tiempo de preparación. • Tiempo y Temperatura de cocción. • Descongelación incorrecta del producto. • Contaminación biológica del producto. • Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura. • Temperatura inicial de distribución. • Temperatura final de distribución.	Formato de Verificación de temperatura y características organolépticas de alimentos preparados y distribuidos – Ración Preparada en Sitio –.		PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS= 88%
	Aporte Alimentario y Nutricional • Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Minimo irreductible aporte de proteína) • Cumplimiento de ciclo de minutas. • Intercambios de alimentos. • Tamaño de porciones por grado. • Inclusión de alimentos y preparaciones propios.	Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS.		

Para la operación del PAE en la modalidad ración Preparada en Sitio- PS durante el periodo comprendido del 20 de febrero al 31 de marzo de 2024, se determinó como resultado de los indicadores trazadores de "Condiciones de operación en sitio= 72,6%" y "Requerimientos alimentarios y nutricionales= 88%", cumplimientos dentro del rango de calificación "Aceptable" y "Bueno".

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

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. Se contó con la disponibilidad básica de las condiciones de infraestructura destinadas para el almacenamiento, preparación, procesamiento y consumo de alimentos en las sedes educativas, lo cual permitió el desarrollo del Contrato de Prestación de Servicio No. UM 0001-2024, a través de la entrega de los complementos alimentarios bajo la modalidad ración preparada en sitio - *Almuerzo*" para los estudiantes focalizados por la ETC. Al respecto, se menciona que para el eventual mejoramiento del PAE que se encuentra en ejecución, se requiere que la ETC (en lo relacionado a la infraestructura de los comedores y dotación de equipos e insumos) desarrolle las actividades tendientes a subsanar las falencias observadas y determinadas por el equipo interventor. Cabe mencionar que estas falencias no estuvieron relacionadas con la garantía de las condiciones de calidad e inocuidad de las raciones alimentarias entregadas.

2. Se verificó la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho, beneficiarios del PAE; encontrando que estos mecanismos, son el pilar principal para el óptimo desarrollo de la operación. Así bien, según las verificaciones del ítem del plan de saneamiento, se estimaron calificaciones nulas predominantes, relacionadas de manera general, con la inexistencia o mal diligenciamiento de los registros documentales de los programas de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo de residuos sólidos y control integrado de plagas. En consecuencia, se requiere reunir esfuerzos para coordinar acciones encaminadas al mejoramiento de la capacitación respecto a estos registros de control que permiten efectuar el seguimiento a los procedimientos que son implementados para disminuir los riesgos de contaminación de las raciones alimentarias.

3. Sobre el desempeño del personal manipulador se registraron observaciones no favorables relacionadas con el no uso de la dotación reglamentario. El hallazgo anterior, significó una no conformidad para la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con ello, respecto a los aspectos comprendidos en el *Capitulo III, articulo 14 Numeral 2* de legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), y en donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de

elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación). La temática anterior, también fue analizada por medio de comités técnicos de dirección, determinando el énfasis de la capacitación para el personal manipulador ya que, aun cuando el operador FEDAG S.A.S hubiese entregado de manera conforme la dotación, las manipuladoras no hacía uso correcto de los Elementos de Protección Personal- EPP.

4. Para el periodo de análisis se atendieron Solitudes Peticiones Quejas y Reclamos - SPQR que surgían de la operación del PAE, siendo la situación más importante, la priorización de una SPQR emitida por parte del Comité de Alimentación Escolar - CAE de fecha el día 13 de marzo de 2023 relacionada con el evento de alerta por presunto caso de ETA en la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto Sede Principal del municipio de Trinidad. Así bien, la firma consultora a través de diferentes visitas de seguimiento, monitoreo control concluyó que la situación encontrada en la I.E Campestre Brisas del Pauto sede principal durante el servicio del PAE el día martes, 12 de marzo de 2024, no cumplió con las definiciones de caso establecidas en los protocolos de autoridades sanitarias y por el Instituto Nacional de salud- INS, dado que es a partir del análisis de los hallazgos clínicos, situación epidemiológica y ayudas diagnósticas que se logra efectuar confirmación, clasificación final y/o la identificación de los factores relacionados con la ocurrencia del evento y de ratificar, en virtud de los protocolos de vigilancia en salud pública un "caso confirmado", que es una *"Persona de la cual fue aislado e identificado el agente etiológico o de la que fueran obtenidas otras evidencias clínicas, epidemiológicas de laboratorio y/o de patología, que siguen los criterios y definiciones para cada enfermedad específica"*.

5. Aun cuando no haya existido confirmación por parte de las autoridades sanitaria sobre la existencia de un brote de ETA, se precisa la importancia de dar alcance al "Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos con Programa de Alimentación Escolar (PAE)", así como, los protocolos para la vigilancia en salud pública.

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

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

ANEXO 46

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

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra g. | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

2799

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	San Juan de los Llanos	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Paz de Ariporo	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Divino niño Vda. Morichal	FECHA VISITA:	19 FEBRERO 2024	HORA INICIO:	9:00am		
OPERADOR:	FEDAR SAS.	CONTRATO No: UMATA 2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	7:40 am.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Martha Liliana Macias Cristiano	1115850420	Manipuladora	3222771886
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Socializar con rector y docentes el manejo de las dos Preparaciones ración Preparada en sitio y ración Prep. en sitio - Residencias

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se socializa con la docente a cargo y manipuladoras de alimentos sobre el inicio del Programa de Alimentación Escolar. Ración Preparada en sitio - Almuerzo que debe dar inicio el dia 20 de Feb en la sede educativa.

Observando que para el momento de la visita no ha llegado el mercado de materias Primas igualmente aún no cuentan con servicio de gas Propano en Pipeta, manipuladora de alimentos para externos sin dotación ni utiles de aseo para empezar procesos de limpieza y desinfección.

Se evidencia que la sede educativa solo cuenta con 1 restaurante y 1 area de Preparación o cocina para residencias y almuerzos.

2300

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

- Realizar procesos de limpieza y desinfección a estufa y menaje.
- Organizar área de almacenamiento de materias primas.
- Rotular productos cárnicos almacenados en el equipo de refrigeración para evitar confusiones entre productos de residencias y externos
- Manifestar al operador las observaciones de manera inmediata en cuanto a recepción de materia prima y estado de los mismos para su pronta acción de mejora.
- Revisar el suministro de Acpm para la planta con el fin de utilizar licuadora industrial y filtros de agua.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: martha liliana macias.	NOMBRE: jessica C. Ortega M.
CEDULA:	CEDULA: 1.115.919.490 Yopal
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA: 1057583725	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

2801

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	San Juan de los Llanos	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Paz de Ariporo	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	San Juan de los Llanos Principal	FECHA VISITA: 19/FEB/2024			HORA INICIO:	10:20 A.M	
OPERADOR:	FEDAG	CONTRATO No: 0001 2024	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	11:20AM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Diego Alejandro Niño Fernandez	9434764	Coordinador	3112311539
2	Mary Rossi Aspilla Rincon	1121828782	Manipuladora	3203253173
3	Luz Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Sup. Interventoria	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

- Socializar con rector y docentes el manejo de los dos programas: Ración Preparada en sitio y Ración preparada en sitio-Residencias. Revisando infraestructura de los restaurantes.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se socializa con el Señor coordinador de la institución Educativa sobre el inicio del Programa de alimentación escolar Ración Preparada en sitio-almuerzo que dara inicio el dia 20 de feb en la institución educativa beneficiando a los niños, niñas, Jovenes y adolescentes, matriculados en la I.E se indaga y verifica que los restaurantes donde se llevaran a cabo las preparaciones, se encuentran separados, es decir 1 restaurante para residencias y otro para almuerzos, cada uno cuenta con las condiciones basicas para dar inicio a la modalidad del programa.

Sin embargo el señor Coordinador manifiesta las siguientes observaciones.

•1) El regulador de gas para Pipeta de almuerzos fue en calidad de Prestamo por parte de los padres de familia ya que el año anterior se averió en Prestación de servicios para externos y no se repuso.

•2) Equipos en uso como 2 neveras y 1 Congelador estan sin mantenimiento desde el año

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

Pasado, en calidad de Prestamo se dota 1 nevera de uso de Preescolar Para el restaurante de externos.

- El filtro de agua que se utiliza como metodo Para Preparar los bebidas de los almerzos Para internos y externos, requiere de mantenimiento o cambio de filtros ya que desde el año pasado no se realiza el cambio de los mismos.
- Se revisa que las unidades de medida del producto "Aceite" en la revision no tiene Y en los guias de Preparación se usan gramos, se solicita aclarar las unidades de medida Para este Producto y asi evitar confusiones.
- El operador debe capacitar sobre el gramaje de los materias primas usados Para los diferentes Procesos de cocción según guia de Preparación
- Se requiere Por Parte del operador que se de a conocer los compromisos que tiene Con la I.E mientras se este Prestando el servicio de Alimentación.
- Hacer llegar a la I.E materia Prima en buen estado y en las cantidades establecidas Para la totalidad de NNJA
- Realizar reposición de faltantes de los siguientes materias primas, Ya que se evidencia en mal estado: repollo fraccionado = 485gr, Tomate Guiso = 107gr, Guayaba = 297g, Naranja = 148gr, maracuyá = 104gr, Platano maduro = 291gr faltantes Zanahoria = 1.725Kg, Queso campesino doble crema = 1, Queso campesino = 3 # 250 gr, Lechuga Batavia = 0,28gr, lo anterior Para ración Preparada en sitio-Residencias Lulo 250gr, Carne faltante = 1.1Kl, Pechuga faltante = 2.27Kl

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA: Mary Russ: Asprilla.
NOMBRE: Diego Alejandro Niño F.	NOMBRE: Mary Russi Asprilla.
CEDULA: 1143976	CEDULA: 1121828782.
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Deyder Romero Correa	NOMBRE:
CEDULA: 1057597308	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

2903

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	San José de la Payita	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Maní	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	principal	FECHA VISITA:	19-02-2024		HORA INICIO:	8:00 am	
OPERADOR:	FEDAG S.A.S.	CONTRATO No: 0001/2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	RPS PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Blas Javier Serjas Alvarado	8190951	Director IE	3144148599
2	Karina Ureña Galindo	1118542365	Supervisor	3133796589
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar socialización con el director de la institución educativa para el manejo de los 2 programas RPS y RPS - RE

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de Socialización con el director de la institución educativa para el manejo de los dos programas RPS y RPS - RE

Se evidencia que las instalaciones del restaurante escolar es adecuado.

2804

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Blas Javier Seijas Alvarado
CEDULA: 8190951

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Karina Urueña
NOMBRE: KARINA URUEÑA G.
CEDULA: 1118542365

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

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-03 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 INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO RURAL X	
SEDE	SAN JOSE DE LA POYATA	FECHA DE VISITA		2024-02-19	HORA INICIO:	8:00am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:00am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	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 No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 7:	El area de almacenamiento cuenta con congelador

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 1	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

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. 1

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



FOTOGRAFÍA No. 1	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				



FOTOGRAFÍA No. 1	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 No. 1	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 No. 1	SERVICIOS PUBLICOS			
Ítem No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS PUBLICOS
Ítem No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.



CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	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 No. 1	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Ítem No 34:	Disposicion final de residuos		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS SANITARIOS		
Ítem No 35:	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES			

FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS SANITARIOS		
Ítem No 37:	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X

2808

Gobernación de Casanare | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelinda gierrd Asesores & Consultores PO-AT-SP-08 11-05-23 Vol. 3

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

	**OBSERVACIONES**	El baño es compartido con los niños

OBSERVACIÓN
Se realiza visita de infraestructura en dónde se hace verificación de las condiciones de la institución educativa. Se evidencia nevera dañada, no disponen de estibas,pocillos desgastados y la cantidad no es suficiente, no disponen de energía eléctrica usan energía solar, el agua es de pozo profundo, pozo septico,usan gas de pipeta, el baño del personal manipulador es compartido.

Karina U.	Blass Seijos A.
NOMBRE: Karina urueña	NOMBRE: Blas Javier seijos Alvarado
DOCUMENTO: 1118542365	DOCUMENTO: 3190951
CARGO: Supervisor campo	CARGO: Director

2809

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra g | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Rafael Garcia Herreros	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Trinidad	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Rafael Garcia Herreros	FECHA VISITA:	19/02/2024	HORA INICIO:	10:20 AM		
OPERADOR:	FEDAG SAS.	CONTRATO No:	0001/2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	2:00 PM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	(X)	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Javier Collecor Gonzales.	74871693.	Rector	3118418561
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Socializacion con Rector y Docentes el manejo de los Programas de RPS y RPS-RE en la I.E Rafael Garcia Herreros Sede Rafael Garcia Herreros.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo visita a la I.E. Rafael Garcia Herreros Socializar el manejo de los Programas RPS y RPS-RE y las condiciones del menaje para la Prestacion de Servicio de la Modalidad externos RPS.

El Señor Rector manifiesta que se cuenta con menaje y infraestructura adecuada para la prestacion de servicio, quedando como limitante la falta de una estufa industrial minimo de tres puestos que permita el desarrollo eficiente y oportuno del servicio de mayorista.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JAVIER A CORREDOR Q	NOMBRE: Nayda Maritza Bustos
CEDULA: 74'391.693.	CEDULA: 1.118.344.617.
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA 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	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM0001 DE 2024				HORA DE TERMINACIÓN	2:00pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		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 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
Item No 17:	☑ 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 requieran 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.

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2318 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Fernando Rodriguez	EFC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Recetor	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Fernando Rodriguez	FECHA VISITA:	19/02/2024		HORA INICIO:	10:40 AM	
OPERADOR:	FEPAE SAS	CONTRATO No:	0001 2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 AM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Oscar Fernando Pineda	9533968	Rector	3219854352.
2	LENYS MOLINA CHOPERENA	43617281	PROT ARAYO	3112279097
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Socializar con el rector y docentes el manejo de los dos programas RPS y RPS-RE la institucion Educativa.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:40 horas se realiza visita en la I.E. Fernando Rodriguez Sede Principal con el fin de Socializar los dos Programas RPS y RPS-RE, Señor Rector manifiesta que se adecuo la cocina o áreas de Preparacion en el mismo lugar que se ha venido trabajando, se evidencia que el area de almacenamiento esta Separado de Cada uno de los Servicios Cuenta Con estantes para guardar abarrotes, neveras, Congelador, estufas, licuadora industrial y domestica, de igual manera se les Socializa a las que el área de trabajo es Compartida con la Prestacion de Servicio que el menu e totalmente diferente.

28/75

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: CARLOS EDUARDO R	NOMBRE:
CEDULA: 9533.968	CEDULA:
FIRMA: Yenys Molina	FIRMA:
NOMBRE: Yenys Molina	NOMBRE:
CEDULA: 43617281	CEDULA:
FIRMA: SANDRA MILENA HDEZ LOPEZ	FIRMA:
NOMBRE: SANDRA MILENA HERNANDEZ	NOMBRE:
CEDULA: 23324493.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA 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	FERNANDO RODRIGUEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	RECETOR	URBANO X	
						RURAL	
SEDE	FERNANDO RODRIGUEZ	FECHA DE VISITA		2024-02-19	HORA INICIO:	10:40 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	02:30 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 2	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS
OBSERVACIONES	Se evidencia puerta en triple



FOTOGRAFÍA No. 3	ALMACENMIENTO DE MATERIA PRIMA
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 4	ALMACENMIENTO DE MATERIA PRIMA
OBSERVACIONES	Se evidencia congelador sin funcionar.



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARCION
OBSERVACIONES	Se evidencia ventana sin protecciones el área de cocina



FOTOGRAFÍA No. 6	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
OBSERVACIONES	No cuenta con suficientes recipientes de bebidas y cucharas

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica de verificación de infraestructura en la I.E Fernando Rodríguez, se evidencia congelador sin funcionar en el área de almacenamiento, la puerta del área de almacenamiento está construida en material no sanitario (triplex), falta instalación del lavamanos para los beneficiarios

NOMBRE: Lenys Molina	NOMBRE: José Bladimir
DOCUMENTO: 43617281	DOCUMENTO: 74344733
CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO: Docente

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 06-02-2020 Vs. 2

2018

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Luis Maria Jimenez	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Luis Maria Jimenez	FECHA VISITA:	19 - Febrero - 2024	HORA INICIO:	12:30 PM		
OPERADOR:	FEDAG SAS.	CONTRATO No:	0001 2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	1:40 PM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Elias Plata Diaz	19-1002124	Rector	
2	Juan Diaz Sandoval	4238572	Coordinador	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Socialización con el rector y coordinador de la institución Educativa Luis Maria Jimenez a cerca del programa de alimentación escolar PAE y sus modalidades de Racion preparada en Sitio Almuerzo y Racion Preparada en Sitio Residencias Escolares.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 12:30 pm del 19 de febrero de 2024 se da inicio a la reunion con el rector Elias Plata Diaz y coordinador de la institucion Educativa Luis Maria Jimenez y el Profesional de interventoria. Esto con el fin de Socialización de la prestación del servicio de los dos modalidades. Racion preparada en sitio almuerzo y Racion Preparada en sitio Residencias Escolares.

la firma interventoria hace mencion que se va prestar servicio de Alimentacion con dos modalidades con operadores y ciclos de menú totalmente Diferentes, de los cuales la interventoria observa que hay dos (2) estufas cada una con tres fogones para un total de seis (6) fogones de los cuales solo hay funcionando tres fogones, no se cuenta con menaje suficiente tales como platos.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

vasos, y sillas y demas implementos para la adecuada Prestacion del Servicio.

Mencona el señor Rector que solo cuenta con un solo restaurante de lo cual no es Posible Preparar dos minutas diferentes en una misma cocina, ya que en el área solo hay una cocina y merge para la preparación de una sola modalidad. menciona que hay dificultad en la distribucción de todos los estudiantes ya que se cuentan en jornad única. y cuentan con solo 1 hora de Almuerzo lo cual no es Posible manejar horarios diferentes.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Propone el señor Rector que si traen el merge faltante, el arreglo de la estufa y la adecuación del área de cocina se podrá Prestar el Servicio o de lo contrario llegar a que se unifiquen las minutas como se venían haciendo anteriormente.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Elia Pluta.	NOMBRE:
CEDULA: 91092174.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luis E. Suarez	NOMBRE:
CEDULA: 4228192.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA: SANDRA MILENA HDEZ LOPEZ	FIRMA:
NOMBRE: SANDRA HERNANDEZ	NOMBRE:
CEDULA: 23.324493.	CEDULA:

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

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

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



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				

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-35 11-05-23 Ver. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS SANITARIOS			
Ítem No 36:	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

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Crieet - Principal	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Tauramena	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Crieet - Principal	FECHA VISITA:	19/02/2024	HORA INICIO:	9:00 AM		
OPERADOR:	Fedug - SAS	CONTRATO No:	0001 - 2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	12:15 PM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	BI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Luz Estela Correo S.	23770291	Inter. Supervisor	3143549403
2	Yhon Faver Ruiz	80010501	Rector	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Socializacion a los planes de accion con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del programa PAE.

Verificacion de condiciones y manejo de BPS.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:00 AM del dia 19 de febrero de 2024 se realiza socializacion de los planes de accion del Programa PAE, con la participacion del señor Rector de la Institucion educativa Crieet - Principal y el equipo de interventoria.

El señor Rector manifiesta que se ha llegado acuerdos para el buen funcionamiento de los programas, tanto como de Residencias como programa Mañanitero y en relacion a Computy el sitio de preparacion de los alimentos en la I.E.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2318 de 2023

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- Sugiere que se debe hacer mantenimientos de equipos, como estufas, ollas a presión, fugas de agua de lava platos, filtro de agua.

- Ademas el Señor rector informa que se llevaria a cabo control de plagas el dia de hoy, en las sedes, y en la principal el dia Sábado 25 de Febrero, Donde tambien fue informado que la materia prima llegaria a las sedes correspondientes el dia de hoy en horas de la tarde.

Tambien informa que recibian merqye, elementos de aseo, dotacion para las manipuladoras de alimentos, entre otros.

Verificacion de condiciones y manejo de BPS.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

El Señor rector informa que se trabajaran en conjunto los dos programas tanto residencias y mayorital para el buen funcionamiento del servicio.

Según la orientacion realizada por el equipo de interventoria PAE 2024 al grupo de manipuladoras de alimentos

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jhon Faver Ruiz	NOMBRE: Luz Estella Carrero
CEDULA: 86010501	CEDULA: 23179291
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE: Haly Cesar Garcia
CEDULA:	CEDULA: 40219155
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2898 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Pozo Petidero	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Tunidad	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA:	20/02/2024	HORA INICIO:	8 AM		
OPERADOR:	FEDAG SAS	CONTRATO No: 0001 2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	2:00 PM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Hector Gabino Tuay	9361129	Rector I.E.	
2	luz Estela Carrero	23770291	Supervisa inter	
3	grupo manipuladoras.	1176660473	manipuladora	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

-Socializacion y Seguimiento a los planes de accion con el fin de generar alertas oportunas. y acciones de mejora para el correcto desarrollo del programa de alimentacion escolar.

-Verificar y hacer Seguimiento a la prestacion del servicio de alimentacion escolar modalidad manipulado en sitio RPS.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 7:30 Am del dia 20 de febrero de 2024 se realiza reunion sobre socializacion y seguimiento a los planes de accion de los programas de alimentacion escolar PAE con la Participacion del Sr. Rector de la I.E. Pozo Petidero Sede principal

El Sr. Rector de la I.E manifiesta que se han concertado acuerdos para el buen funcionamiento de los programas -beto manipulado - RPS - como Residencias en relacion compartir el sitio de preparacion del complemento de alimentacion programa PAE 2024 en esta institucion educativa.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El Rector Sugiere el mantenimiento de algunos equipos como las ollas a Presión así como algunos utensilios y parte de menaje para guantizar el servicio.

Infarma haber recibido la materia prima para el desarrollo de las actividades de la RPS en los mejoras del servicio así como los elementos de aseo y la dotación del personal manipulador de alimentos.

- Se realiza verificacion para el control de las condiciones de preparada en sitio - RPS

- Se realiza orientacion a manipuladoras de alimentos sobre las condiciones de operacion racion preparada en sitio, quienes manifiestan estar de acuerdo y tener buena voluntad para el correcto funcionamiento de los programas.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

El Rector manifiesta que se trabajará en conjunto los dos programas tanto mayoritario como residencias, para el correcto funcionamiento del servicio de los Programas PAE 2024 en la I.E. Pozo Petroleo, así como de manejo de tiempos y espacios.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HECTOR FABINO FUAT C	NOMBRE: Ivon Sthela Cortes S.
CEDULA: Y' 361.329.	CEDULA: 23.772.291
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

2827

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Camilo Torres Restrepo	EIC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Maní	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Santa Helena del Cusiva	FECHA VISITA:	20/02/2024	HORA INICIO:	7:00 AM		
OPERADOR:	FEDAG SAS.	CONTRATO No: 0001 2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	9:30 AM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Rocio Vergara Silva	33369836	Rectora	3142450623
2	Karina Urbeña Galindo	1118542365	Supervisora	3133796589
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar Socializacion con el rector para el manejo de los dos programas RPS y RPS-RE en la institucion educativa.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo visita de inventaria a la institucion educativa Camilo Torres Restrepo del municipio de mani, donde se hizo Socializacion con el rector para el manejo de los dos programas RPS y RPS-RE.

Se observa que las instalaciones del restaurante escolar Son adecuadas para la prestacion del servicio de alimentacion escolar.

Inicio prestación del servicio de ración Preparada en sitio el 20/02/2024.

2928

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Rocio Vargas Silva
NOMBRE: Rocio Vargas Silva
CEDULA: 33369836

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Karina Urrea
NOMBRE: KARINA URREA
CEDULA: 1118542365

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

2829

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 11-09-23 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 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 No. 1	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 No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 6:	El area de almacenamiento cuenta con nevera		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	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	FO-AT-IF-06 11-05-23 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE PREPARACION		
Item No 17:	El área de prepación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE CONSUMO		
Item 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 No. 1	AREA DE CONSUMO		
Item No 25:	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Item No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Item No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

2831

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.38 11-05-23 Vol. 3

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



OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS SANITARIOS		
Ítem No 35:	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	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: Ecónoma

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

2832

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Tecnico francisco Lucea	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	San Luis de Palenque	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	La Venturosa	FECHA VISITA:	20/02/2024		HORA INICIO:	9:00 AM	
OPERADOR:	FEDAG SAS.	CONTRATO No:	UNICO DE 2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	9:45 AM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Ruby Bentacourth G.	1.118774383	Manipuladora	3124069886
2	Naydo Bustos Romero.	1.118.544.617	Supervisor Inter.	3102152907
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de seguimiento y control a la I.E. Tecnico Francisco Lucea Sede La venturosa Con el fin de verificar las condiciones de infraestructura y la Prestacion de Servicio Mayoritario.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo visita de seguimiento a la I.E tecnico Francisco Lucea Sede La Venturosa Con el fin de verificar el inicio de la prestacion de Servicio Mayoritario donde se evidencia Precalentamiento de la materia Prima en condiciones optimas, dando Cumplimiento al Menu N.1 Correspondiente a la Semana 1.

Por otro lado las condiciones de infraestructura Cumple con las Condiciones basicas Para la Prestacion de Servicio.

Manipuladora no Cuenta Con dotacion entregada por el operador actual.

2883

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ruby Betancourth G.	NOMBRE: Haydo Bustos Romero
CEDULA: 1.187.74383	CEDULA: 1.118.544.614
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

2834

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelina sierra Asesores & Consultores FO-AT-Nº 08 11-05-23 Vol. 1

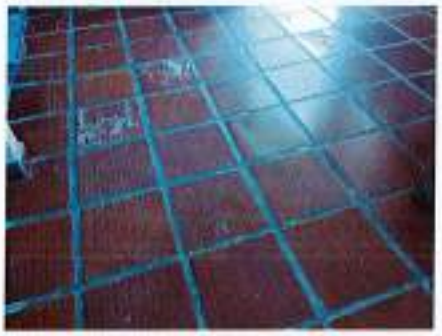
CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

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 No. 1	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 No. 1	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 moho, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	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	Se evidencia que las paredes del área de preparación presenta humedad requieren de mantenimiento		

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 No. 1	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 No. 1	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 15:	Las puertas y ventanas están construidas 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 No. 1	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 No. 1	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 17:	El área de prepación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

2836

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 11.05.21 Ver. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	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 No. 1	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 No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2837

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.09 11-05-23 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS SANITARIOS		
Ítem 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.

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

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

2018

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :	Tecnico francisco lucea	BTC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Santos de Paleque	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Platanales	FECHA VISITA:	20/02/2024		HORA INICIO:	10:20 AM	
OPERADOR:	TEDAS SAS.	CONTRATO No: 0004-2024	VISITA No.	01	HORA TERMINACIÓN:	11:20 AM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Ines Hernandez	1.118.530.539	Docente	314 3777811
2	Nayda Bustos . R.	1.118.544.617	Supervisor inte.	310 2512107
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de seguimiento a la I.E. Francisco Lucea Sede Platanales con el fin de verificar las condiciones de prestacion de servicio de Racion Manipulada a la unidad aplicativa.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo visita a la I.E Tecnico francisco Lucea sede platanales con el fin de verificar las instalaciones fisicas y prestacion de servicio del restaurante Escolar

Docente manifiesta que en el area de preparacion hay columna que presenta riesgo de accidente comunidad estudiantil ya que presenta desprendimiento de la pared y cuando ventea fuerte la columna se mueve.

Se evidencia prealistamiento de la materia prima en condiciones optimas para el consumo comple con el menú N.1 correspondiente a la semana 1. manipuladora no cuenta con la dotacion requerida de

28 39

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

de acuerdo a la normatividad.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ines Yohanny Hernandez.	NOMBRE: Naydu Marbely Bustos Romero
CEDULA: 1118530339	CEDULA: 1.162.944.617
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	echeverri sierra Asesores & Consultores FO-AT-P-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 INTERVENTORIA 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 No. 1	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 No. 1	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 No. 1	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.		

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	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.			



FOTOGRAFÍA No. 1	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 No. 1	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 No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.		
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Cuenta con gas pipeta		

7842

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 Ver. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS SANITARIOS		
Item No 36:	Cuenta con implemento de aseo necesarios.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

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

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Va. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	San Juan de los Llanos	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Paz de Ariporo	URBANO (✓) RURAL ( )	
SEDE:	Pablo sexto - La Hermosa	FECHA VISITA:	20/FEB/2024		HORA INICIO:	10:40 a.m.	
OPERADOR:	FEDAG-UT [illegible]	CONTRATO No:	1451-2023	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	11:30 a.m.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Yuly Andrea Fandiño	1005657658	Manipuladora	3144575387
2	Nicle Dinel Garrido Jimenez	1006414676	Manipuladora	
3	Luz Geraldine Ramirez	1057587328	Sup. Interventoria	
4	Diego Alejandro Niño	94347764	Coord Colegio	3112311539
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Socializar y verificar el inicio del Programa de alimentación escolar RPS modalidad almuerzo en la sede Pablo sexto la hermosa de la I.E San Juan de los Llanos.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se verifica condiciones de preparación de los alimentos evidenciando que se encuentran acordes a los "procesos" establecidos, dando inicio a la Prestación del servicio modalidad almuerzos sin embargo la materia prima llega para 29 niños segun ultima actualización SIMAT y se sirve para 33 niños.
Se evidencia Preparación de menú #2 correspondiente a la minuta establecida.
Se orienta a la manipuladora de alimentos sobre el manejo de la minuta Patrón y minuta establecida.
Se evidencian faltantes en los siguientes productos= Aceite 1 und x250, lenteja 12b x460gr, Fridol 12b x460gr, Avena 2 paquetes x200, mayonesa 2 und, queso campesino = 3x250gr, Arveja verde 0,46 kg, Guayaba = 2.32 kg. Detergente 500gr, agua 87 und. Prestación de servicio modalidad almuerzos con normalidad.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

- Solicitar dotación completa a los manipuladores de alimentos
- Instalar malla/Angeo en Areas de Preparación
- Cuentan con gas Propano de Pipeta / NO cuentan con energía electrica
- Dar cumplimiento a minuta establecida.
- Las Proteinas son almacenadas en cavas con hielo, Sin embargo manifiestan que por las Condiciones de servicios Publicos como la energia es complejo adquirir el hielo.
- Se debe reponer los faltantes de materia Prima para dar cumplimiento al menú establecido.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Andrea Fandiño C.	NOMBRE: Diego Alejandro Niño F.
CEDULA: 1005.657.658	CEDULA: 94.34364.
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nirle Disnel Gamboa Jimenez	NOMBRE: Cesaltina Pomares Cortez
CEDULA: 1006414676	CEDULA: 1057597328
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

2815

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 11-09-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO / RURAL	
SEDE	PABLO SEXTO - LA HERMOSA	FECHA DE VISITA		2024-02-20	HORA INICIO:	10: 00 a.m	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM0001 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a.m	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	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		NO CUMPLE	X	
OBSERVACIONES	Paredes en tipo ladrillo no higiénico sanitario para realizar labores de limpieza.			



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO			
Ítem No 6:	El area de almacenamiento cuenta con nevera			
CUMPLE		NO CUMPLE	X	
OBSERVACIONES	No cuenta con nevera, almacenan en cavas con hielo			



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO			
Ítem No 9:	El área de almacenamiento cuenta con canastillas			
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	edelmira guerra Asesorías & Consultoría FO.AT.IF.08 11.05.23 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	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 vidrio, se evidencia una lata en ventana.		



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 17:	El área de prepación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	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			

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 11-08-23 Vs 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 26:	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Tanque de almacenamiento sin tapa para proteger el agua		



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2818

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 No. 1	SERVICIOS SANITARIOS		
Item No 35	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica a la Institución Educativa Pablo Sexto - La Hermosa, se verifica condiciones de infraestructura donde se evidencia que el restaurante escolar no cuenta con energía electrica por tanto no tiene nevera, el almacenamiento de productos perecederos se realiza en cabas con hielo y el suministro de gas es en pipeta.

NOMBRE: Geraldine Ramírez González	NOMBRE: Marley Jasmin Carvajal
DOCUMENTO: 1057587328	DOCUMENTO: 1006966307
CARGO: Supervisor Interventoria	CARGO: Manipuladora de Alimentos

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 06-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Jesus Beinal Pinzon	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Mani	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	Mundo Nuevo	FECHA VISITA:	20/02/2024		HORA INICIO:	11:00 AM	
OPERADOR:	FEDAG SAS.	CONTRATO No.	CM1000120424	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	1:00 PM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Sandra Rodas Silva	30518183	Docente	3223642674
2	Kaira Urueña Galindo	1118542365	Supervisor	3133796589
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar Socializacion Con el docente Sobre el manejo de los dos Programas RPS y RPS-RE en las Institucion Educativa.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo socializacion con la docente Sobre el manejo de los dos programas RPS y RPS-RE en la I.E Jesus Beinal Pinzon Sede mundo nuevo, municipio de mani

Durante la visita se evidencia que el restaurante escolar cumple con las condiciones para la prestacion del servicio.

Se observó el Inicio de la llegada de materia prima en buenas condiciones. No se prestó este día el servicio de alimentacion escolar. RPS.

2830

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Sandra Rudas.
CEDULA: 30518183

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Karina Orjuela G.
NOMBRE: MARINA ORJUELA
CEDULA: 1118542365

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

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

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 JESUS BERNAL PINZON	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANÍ	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	MUNDO NUEVO	**FECHA DE VISITA**		2024-02-20	**HORA INICIO:**	11:00am	
OPERADOR	FEDAG SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:00pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	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 No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 7:	El area de almacenamiento cuenta con congelador

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se requiere mantenimiento. Congeladores oxidados		



FOTOGRAFÍA No. 1	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			

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 No. 1	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 17:	El área de prepación cuenta con estufa		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 19:	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	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	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2853

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-07-08 11-05-23 Ver. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Item No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS SANITARIOS		
Item No 36:	Cuenta con implemento de aseo necesarios.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS SANITARIOS		
Item No 37:	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Verificación infraestructura

Karina Urueña	Diana mendivelso
NOMBRE: Karina urueña Galindo	NOMBRE: Diana mendivelso
DOCUMENTO: 11118542365	DOCUMENTO: 1119666845
CARGO: Supervisor de campo	CARGO: Ecónoma

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FD-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

28554

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2393 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Francisco Lucea	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Santos de Palenque	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	La Riverita	FECHA VISITA:	20/02/2024	HORA INICIO:	12:39 PM		
OPERADOR:	FEDAG SAS.	CONTRATO No:	OMCCDT 052024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	2:00 PM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	ERIKA Jasmín de Dios Higuera	1116664425	Docente	3122329827
2	Omar Leonardo Mendes	1099997472	Docente	3102514776
3	Jeiler Plano	74825263	Docente	3149437010
4	Judy Paez	39951325	Docente	3222436768
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Socializar el inicio del Programa de Servicio Mayordomo con el Señor Rector, docentes, del manejo de los Programas RPS- RPS RE en la I.E.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita a la I.E. Francisco Lucea Sede la Riverita con el fin de socializar con docentes el manejo de los dos Programas RPS y RPS-RE en la I.E. donde se evidencia la prestación de servicio a los Estudiantes para los dos Programas.

Interviene los docentes manifestando que existen dos congeladores, nevera y Filtro de agua, que requieren de mantenimiento debido a que existe una nevera en funcionamiento que no tiene la capacidad suficiente para garantizar la calidad de los alimentos para los dos Programas.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

Para otro todo el mengje no es suficiente, se necesita ensaladera, vasos para jugo, colanda, caldero de dos libras, cuchillos, sartenes grandes, baldes y canecas con tapa medianas, recipientes, plasticos grandes con tapa para guardar alimentos, platos, 3 juegos de mesas.

- La Racion de acuerdo al simat esta llegando para 7 niños y en la unidad aplicativa hay 10 niños para residencia escolar, a consecuencia disminuye la Racion a cada uno.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Erika Jasmin de Dios H.	FIRMA:
NOMBRE: Erika Jasmin de Dios Aguero.	NOMBRE: Nayda Marlady Bustos Romero
CEDULA: 1116664421	CEDULA: 1.118.544.617
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jeiler Riaño	NOMBRE:
CEDULA: 74828216.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ana Judy Paez.	NOMBRE:
CEDULA: 39951325 Yopal.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Omar Leonardo Morales.	NOMBRE:
CEDULA: 1049747492.	CEDULA:

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra g

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Jesus Bernal Pinzon	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Mani	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	Pablo antonio Barrera	FECHA VISITA:	21/02/2024	HORA INICIO:	6:00 AM		
OPERADOR:	FEDAG SAS.	CONTRATO No.	CMC001052024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	8:00 AM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Leny Jazmin Nore Bernal	24167584	Docente	3225537294
2	Karina Urueña Galindo.	1118542365	Supervisor	3133196589
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar Socializacion con docente el manejo de los dos programas RPS y RPS-RE en la Sede educativa.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo Socializacion con docente, el manejo de los dos programas RPS y RPS-RE en la Sede educativa.

Durante la visita se observa que las instalaciones del restaurante escolar son adecuadas para la prestacion del servicio de alimentos escolar.

2857

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Lenny Nore.
NOMBRE: Lenny Yatmin Nore
CEDULA: 2.416.7584

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Karina Ungena G.
NOMBRE: KARINA UNGENA
CEDULA: 1118542365

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

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-68 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 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 No. 1	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 No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 6:	El area de almacenamiento cuenta con nevera		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	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		

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.06 11-05-23 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	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 No. 1	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 19:	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	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 No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		
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-F-08 11-05-23 Ver. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Item 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 No. 1	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Item No 32:	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	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.

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-08 11-05-23 Vol. 1

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

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

2652

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Tecnico francisco lucea	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	san luis de palenque	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	la victoria	FECHA VISITA:	21/02/2024		HORA INICIO:	8:00 AM	
OPERADOR:	FEDAG SAS	CONTRATO No.	CMCDD1E4024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	9:30 AM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Leidy Johana Martinez	46.385.227	Docente	3213297734
2	Naydu Bustos R.	1.118.544.617	Supervisor inter	3102512907
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realiza visita tecnica a la I-E Tecnico fiancisco lucea, Sede la victoria con el fin de verificar las condiciones de prestacion de Servicio de la racion industrializada.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo visita a la IE. Tecnico fiancisco lucea con el fin de Verificar la Prestacion de Servicio donde se evidencia Racion Industrializada

la Docente leidy Johana Martinez manifiesta que Para la semana 1 se entiego para 8 raciones, con cinco menu, segun indicaciones se tiene previsto para la semana 2 iniciar con Racion preparada en sitio

Se evidencia la entiega de la racion del menú No.3 (yogurth, de fruta Fresa cheescake variedad fata de queso) y durazno) dando cumplimiento al menú correspondiente de la semana 1.

2863

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Leydi Johanna Martinez	NOMBRE: Nayda Marbeth Bustos Romero
CEDULA: 46385223	CEDULA: 1.115.949.617
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

2867

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Gaviotas	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Mani	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA:	21/02/2024	HORA INICIO:	10:00 Am		
OPERADOR:	fedag Sas.	CONTRATO No: 0001/2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	12:30 PM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Leydy Cristina Rodriguez	1116612303	Secretaria IE	3103129121
2	Julian Medina Baez	1055314239	Docente	3119913424
3	Karina Viveña	1118542365	Interventoria	3133796589.
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar Socialización Sobre el manejo de los dos Programas RPS y RPS-RE en la Institución educativa.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo Socalización Sobre el manejo de los dos Programas RPS y RPS-RE En la Institución educativa.

Durante la visita Se evidencia que el servicio inicio con normalidad, las condiciones de instalaciones son adecuadas.

El docente y la secretaria manifiestan que el servicio de alimentación escolar inicio el 20/02/2024.

2965

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Neyda P. Rodriguez
CEDULA: 1.116.672.303 Mon.

FIRMA:
NOMBRE: Julian Medina
CEDULA: 1015314299.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Karina Orueña G.
NOMBRE: KARINA ORUEÑA.
CEDULA: 1118542365

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

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 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 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 No. 1	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 No. 1	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 No. 1	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			

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 No. 1	AREA DE PREPARACION
Item No 17:	El área de prepación cuenta con estufa
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE CONSUMO
Item 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 No. 1	AREA DE CONSUMO
Item No 25:	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS PUBLICOS
Item No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.
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 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Item No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Item No 32:	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS SANITARIOS		
Item No 36:	Cuenta con implemento de aseo necesarios		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Se realiza visita de verificación de infraestructura a la IE gaviotas principal en dónde se evidencia lo siguiente: no disponen de estibas, faltan cucharas, pocillos, platos y vasos, no dispone de agua potable (pozo profundo), no disponen de baño exclusivo para personal manipulador.

Karina Urueña	Maribel unda
NOMBRE: Karina urueña Galindo	NOMBRE: Maribel unda
DOCUMENTO: 1118542365	DOCUMENTO: 1006446918
CARGO: Supervisor de campo	CARGO: Ecónoma

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | PD-AT-AR-07 | 04-02-2020 | Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Tecnico Francisco Lucea	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	San Luis de Palenque	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	El Jardin	FECHA VISITA:	21/02/2024		HORA INICIO:	12:35 PM	
OPERADOR:	Fecbog SAS	CONTRATO No:	CMA-[illegible]	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	1:30 PM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Luz Estella Sogamoso Martha	1.116662.694	manipuladora	3209330966
2	Luz Emilce Vargas	46383948	Docente	3214708946
3	Naudy Bustos Romero	1.118.344.617	Supervisar inter	3102512907
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de seguimiento y contrl a la IE. Tecnico francisco lucea sede el Jardin con el fin de verificar el inicio de la prestacion de servicio modalidad complementario.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de seguimiento a la IE Tecnico francisco Lucea sede el Jardin con el fin de verificar el inicio del programa de alimentos complementario donde se evidencia la prestación de servicio con normalidad dando cumplimiento al menu N.2. correspondiente a la semana de acuerdo al simat se esta evidenciando que envian para 12 estudiantes, pero en unidad aplicativa hay 15 niños.

las instalaciones de infraestructura cumple con las condiciones basicas para la prestacion de servicio, sin embargo el area de preparacion requiere de arreglos.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Luz Stella Sogamoso
NOMBRE: Luz Stella Sogamoso
CEDULA: 1116682094

FIRMA:
NOMBRE: Luz Emilce Vargas R.
CEDULA: 46.383.948

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Nayda Mardoly Bustos Parra
NOMBRE: Nayda Mardoly Bustos Parra
CEDULA: 1118.344.617

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Educación	Casanare	Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	edelmira sierra g. Asesoría & Consultoría	2871
				FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Jesus Bernal Pinzon	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Maní	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	La Armenia	FECHA VISITA:	22/FEB/2024	HORA INICIO:	6:30 am		
OPERADOR:	FEDAG	CONTRATO No.	CMC0001052024	VISITA No.	101	HORA TERMINACIÓN:	9:30 am
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	BI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Cirlo Mariño Moreno	23726165	Presidenta Vda	3143351225
2	Miladiy Cañizales	37335975	Docente	3102841621
3	Mariely Vargas	5425043	Padre de familia	3228981331
4	Lina Paola Martinez	1116613928	Padre de familia	3213443364
5	Karina Oseña Galindo	1118542365	Supervisor	3133796589
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Socialización con Padres de familia, Ecónoma y docente en las instalaciones de la sede educativa.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo visita de interventoria a las instalaciones del restaurante escolar de la institución educativa Jesus Bernal Pinzón sede la Armenia. En donde se evidencia que cuentan con servicio de energia, agua y gas natural estan en proceso de instalación, cuentan con estufa industrial, licuadora, menaje (platos, vasos y cucharas).
La nevera requiere de mantenimiento. No disponen de mesas y sillas, pero la comunidad hace el prestamo de mesas y sillas para la prestación del servicio.

2872

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

- Realizar aseo del restaurante escolar
- Instalación de equipos y utensilios al restaurante
- El dia 8 de marzo de 2024 el restaurante estaba en optimas Condiciones Para Proxima visita.

FIRMA: Cielo Hariño M.	FIRMA: Karina Urueña
NOMBRE: Cielo Hariño	NOMBRE: KARINA URUEÑA
CEDULA: 23[illegible]61	CEDULA: 1118542365
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Miloydi Cañizarez	NOMBRE:
CEDULA: 37355172.	CEDULA:
FIRMA: Maiialys Vargas.	FIRMA:
NOMBRE: Meriolys Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 54250482.	CEDULA:
FIRMA: Lina Paola Martinez	FIRMA:
NOMBRE: Lina Paola Martinez.	NOMBRE:
CEDULA: 1'116.613.923.	CEDULA:

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA 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 JESUS BERNAL PINZON	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANÍ	**URBANO**	
						RURAL X	
SEDE	LA ARMENIA	**FECHA DE VISITA**		2024-02-22	**HORA INICIO:**	6:30am	
OPERADOR	FEDAG SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30am	
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	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 No. 1	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 No. 1	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			

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	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	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	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	Instalar angeos en puerta y ventana		



FOTOGRAFÍA No. 1	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 No. 1	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			

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



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Item No 29:	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	SERVICIOS PUBLICOS		
Item No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	El gas natural esta en proceso de instalación, en el momento se utiliza pipeta de gas		



FOTOGRAFÍA No. 1	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Item No 34:	Disposicion final de residuos		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Se realiza visita de verificación de infraestructura a la institución educativa en dónde se evidencia: la nevera requiere mantenimiento (no funciona), no cuentan con estibas, no cuentan con mesas, no cuentan con sillas, el abastecimiento de agua es de pozo profundo, no disponen de alcantarillado (pozo septico), el gas natural esta en proceso de instalación, no dispone de canecas para la disposición de residuos, no cuentan con área temporal de residuos, no cuentan con área de lavado de manos para los niños, no cuentan con elementos de aseo, no disponen de baño exclusivo para personal manipulador.

Karina Urueña	Mylaidy Cañizarez
NOMBRE: Karina urueña Galindo	NOMBRE: Mylaidy cañizarez
DOCUMENTO: 1118542365	DOCUMENTO: 37335172
CARGO: Supervisor de campo	CARGO: Docente

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Tecnico francisco lucea	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	San luis Palenque	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	Hugo Gamboa	FECHA VISITA:	22/02/2024		HORA INICIO:	9:00 AM	
OPERADOR:	Fedag SAS	CONTRATO No:	CMC001 DE 2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	10:30 AM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Ana Hernandez	23794321	manipuladora	3213161935
2	Naydu Bustos Romero	1.118.544.617	Supervisor inter.	3102512907
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se visita la I.E francisco lucea con el fin de realizar visita de seguimiento en la sede Hugo Gamboa con el fin de verificar las condiciones de la prestacion de servicio mayoritario.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita a la I.E. Tecnico Francisco Lucea sede Hugo Gamboa con el fin de verificar el inicio de la prestacion de servicio del programa mayoritario donde se observa el predistamiento de la materia prima en condiciones optimas

las instalaciones cumple con las condiciones básicas para la prestacion del servicio mayoritario.

2977

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Alma Hernandez.	NOMBRE: Nayda Maciadey Bustos
CEDULA: 23 7 m 4321.	CEDULA: 1.118.944.617
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	SAN LUIS DE PALENQUE
Fecha de la visita:	2 20 2 2 0 2 4	Hora inicio:	9:00	Institución educativa:	TECNICO FRANCISCO LLEA
Operador:	FEDA6 S.A.S	Hora terminación:	10:30	Sede educativa:	HUGO GAMBOA
Contrato de prestación de servicios No.	Um 0001 DEL 24	Tipo de Complemento:		Residencias escolares:	Almuerzos: ✓
No de servicios:	390				

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	el área de preparación requiere protección presenta aberturas.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	NO	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con canecas para la recolección Basuras
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1.	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA	
	Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	

2879

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se evidencia Soporte de lavado Tanque
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Allegar Dotación del contrato vigente
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehiculo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas)	N.O	
24	El vehiculo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las caracteristicas propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Identificar área de producto no conforme.
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	

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

2880

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Falta tabla de picar cucharones
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0	Publicar Ficha tecnica
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	78.1 %

Observaciones

Se realizó visita tecnica a la IE Tecnico Francisco Lucea Sede Hugo Gamboa del municipio de San luis de Palenque con el fin de verificar las condiciones Higienico Sanitarias y prestación de servicio del Restaurante escolar: donde se observo lo siguiente:

Se verifica materia prima en buenas condiciones de calidad y en cantidades suficientes para las preparaciones

Se resalta el compromiso del personal manipulador por mantener las áreas limpias y organizadas.

Allegar dotación al personal del contrato vigente.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Mardady Bustas	Nombre: Tina Hernandez
Documento: 1.118.544 617	Documento: 23794321
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

2837

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Tecnico francisco lucea	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	San luis de Palenque	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	San Rafael de Guanapalo	FECHA VISITA:	22/02/2024		HORA INICIO:	11:20 AM	
OPERADOR:	FEPAE SAS	CONTRATO No:	0001 2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	1:30 PM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Magaly Romero P.	68301734	manipuladora	3202330908
2	Naydu Bustos R.	1.118544967	Supervisor int.	3102512907
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realiza visita tecnica de seguimiento a la IE tecnico francisco Lucea Sede San rafael de guanapalo Con el fin de verificar las condiciones de la prestacion de Servicio del mediodia.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita tecnica a la I.E Tecnico francisco Lucea sede San rafael de Guanapalo Con el fin de verificar la prestacion de Servicio, donde se evidencia el Cumplimiento del menu N.3 Correspondiente a la Semana 1., ademas las condiciones de infraestructura Cumple Con las Condiciones basicas para la prestacion del servicio, manipuladora no cuenta Con la dotacion Correspondiente al operador actual.

Se evidencia que la materia Prima Cumple Con las condiciones optimas para el consumo y preparaciones de acuerdo al ciclo de Menú establecido y Con las Cantidades suficientes.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Margaly Romero P.
NOMBRE: Margaly Romero P.
CEDULA: 68301734

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Nayde M Bastas Romero
NOMBRE: Nayde M Bastas Romero
CEDULA: 1.119.544.617

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Gobernación de CASANARE | Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 3 [contrato_interventoria]

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE				Municipio:	SAN LUIS DE PALENQUE	
Fecha de la visita:	D.D: 22	M.M: 2	AAAA: 2024	Hora Inicio:	11:20	Institución educativa:	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCIA
Operador:	FEDAG SAS			Hora terminación:	13:10	Sede educativa:	SAN RAFAEL DE GUANAPALO
Tipo de Complemento:	Almuerzos			No de servicios		26	

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	NC	Es compartido con la unidad aplicativa.
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NC	Diligenciar registros de actividades
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NC	Diligenciar registros de actividades
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	NC	No se evidencia soporte de la última registro de fumigación
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
16	Se cumple y cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A	

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	[illegible] CÓDIGO: 01 [illegible]	[illegible]

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NC	No se evidencia registros de lavado de tanque
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas: pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N/A	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N/A	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N/A	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N/A	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N/A	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N/A	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N/A	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NC	Identificar el área de producto no conforme
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegan los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N/O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N/A	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N/A	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	NC	Falta ollas aseo, , colador

2885

Gobernación de Casanare | Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	

Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N/D	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N/A	
Componente sanitario			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	NC	Publicar ficha técnica del PAE
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NC	Publicar ciclo de menú autorizado
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	C	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	74%

Observaciones

Se realiza visita técnica a la IE Técnico Francisco Lanza sede San Rafael de Guana palo con el fin de verificar la prestación de servicio Mayoritario dónde se evidencia lo siguiente: 1. se evidencia personal manipulador con dotación que no corresponde al operador actual ,solo les llegó guantes para la semana correspondiente 2. durante la visita se evidencia cumplimiento del menú correspondiente a la semana 1. 3. Se realiza verificación de la materia prima , donde se evidencia no condiciones Óptimas para las preparaciones

Nombre: Naydu Mardady Bustos Romero	Nombre: Magaly Romero	Nombre:
Documento: 1118544617	Documento: 68301734	Documento:
Cargo: SUPERVISOR DE CAMPO	Cargo: Manipuladora	Cargo:
Teléfono: 3112632150	Teléfono: 3202330908	Teléfono:

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

2896

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :	Jorge Eliecer Gaitan	EEC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	Cayaguas	FECHA VISITA:	23-febrero-2024		HORA INICIO:	10:50 AM	
OPERADOR:	FEDAG SAS.	CONTRATO No:	0001/2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	11:40 AM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Cesar Manuel Diaz	88160221	Docente	3166011161
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar verificación a la prestación del servicio de la modalidad Racion Preparada en Sitio - Almuerzo de la institucion Educativa Jorge Eliecer Gaitan Sede cayaguas.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:50 AM del 23 de febrero de 2024 se da inicio con la reunion en acompañamiento del licenciado Cesar Manuel Diaz y el profesional de Interventoria donde se deja por escrito lo siguiente:

1º El Docente manifiesta que no cuentan con menaje suficiente para la adecuada prestación del servicio, la Interventoria procede a realizar verificación donde se evidencia lo siguiente; faltantes de ollas, licuadora, cuchillos, tabla de picar, colador, Vasos.

2837

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

2° Se evidencia mueble de alimentación de materia prima en estado de OXIdación.

3° Se Inicio la Prestación del Servicio a Partir del dia miercoles. 21 de febrero, materia prima en optimas condiciones de calidad e inocuidad y fruver en adecuado estado de maduración. manifiesta economa que los alimentos llegaran en su totalidad de acuerdo a la remisión establecida.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: CESAR MANUEL DIAZ P.	NOMBRE:
CEDULA: 88.160.211 de Pmc.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA: SANDRA MILENA HERNANDEZ LOPEZ	FIRMA:
NOMBRE: SANDRA HERNANDEZ	NOMBRE:
CEDULA: 23324493.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

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

2888

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	23/02/2024	Hora inicio:	11:30 AM	Institución educativa:	Jorge eliecer Gaitan
Operador:	FCDAG SAS	Hora terminación:	12:35 pm	Sede educativa:	Cunagua
Contrato de prestación de servicios No.	UM0001/2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: RPS	Almuerzos: Almuerzo	No de servicios:

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Se evidencia abertura en puerta exterior
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	No se encuentra en funcionamiento
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	No se evidencian registros
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	No se evidencian registros
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0	Faltan barreras en el area de consumo
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	No hay soporte de esta actividad
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipiente
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
	Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	No cuenta con tanque de almacenamiento

2889

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No hay soporte de esta actividad
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuenta con dotación.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	0	No hay Rotulación
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No hay área de señalización
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	

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

2590

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Mueble de almacenamiento de materia prima en estado de oxidación
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No cuentan con menaje suficiente
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0	No se encuentra publicado
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	No esta publicado
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	55 %

Observaciones

En visita técnica realizada a la institución educativa Jorge eliecer Gaitan sede Cayaguas se dejan las siguientes observaciones:

- No se evidencia cargute operativa
- No se cuenta con recipientes para la recolección de residuos solidos
- Economa sin Dotación
- Menaje insuficiente para la adecuada prestación del servicio
- No se encuentra publicado la ficha técnica del PAE, ni el ciclo de menú.

Se verifica cumplimiento del menu #4

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: SANDRA MILENA HOEZ LOPEZ / SANDRA HERNANDEZ	Nombre: Danny S Bermudez
Documento: 23.324.493	Documento: 1116 549 109
Cargo: PROF. APOYO INTERVENTORIA	Cargo: 3108297 5 11
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

2841

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-MIPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	23/02/2024	Institución educativa:		Jorge Eliecer Gaitan			
Operador:	FEDAG SAS.	Sede educativa:		Cuyagua			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:		No de manipuladoras:	1	No de días de prestación: 5
		X					

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)			C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)			C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	100	100	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

La interventoria hace presencia en la sede cuyaguas del municipio de Aguazul para la verificación de insumos e Implementos de aseo dando cumplimiento al mismo

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	SANDRA MILENA HERNANDEZ LOPEZ	Nombre:	Dennys Belmudez
Documento:	23.324.403	Documento:	1165491109
Cargo:	APOYO INTERVENTORIA	Cargo:	economa.

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

edelina sierra Asesorías & Consultorías

PO-AT-F-08 11-05-23 Ver. 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	JORGE ELIECER GAITAN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CAYAGUAS	FECHA DE VISITA		2024-02-23	HORA INICIO:	10:50 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	11: 40 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 No. 1	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 6:	El área de almacenamiento cuenta con nevera		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 10:	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se evidencia mueble de almacenamiento de materia prima en estado de oxidación.		



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE PREPARACIÓN		
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	Se evidencia suciedad en puerta, requiere mantenimiento de pintura y de barreras de protección.		



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 17:	El área de preparación cuenta con estufa.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE CONSUMO
Ítem No 19:	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico- sanitarias
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA 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 No. 7	ÁREA 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	

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 CONSULTORÍA No. 2398 de 2023-12-07



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 24:	El área de consumo cuenta con mesas suficientes		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN

En visita técnica realizada a la institución educativa Jorge Eliecer Gaitán sede cayaguas se evidencia lo siguiente: No disponen de estibas, no cuentan con recipientes de material sanitario para la recolección de residuos sólidos, mueble de almacenamiento de materia prima en estado de oxidación, se requieren barreras de protección en puerta de ingreso al área de preparación de alimentos, se evidencia menaje insuficiente de ollas, licuadora, cuchillo, tabla de picar, colador, vasos.

Sandra Milena Hernández	Dennys Bermudez
NOMBRE: Sandra Hernández	NOMBRE: Dennys Bermudez
DOCUMENTO: 23324493	DOCUMENTO: 1116549109
CARGO: Profesional de apoyo interventoría	CARGO: Ecónoma

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	El Algarrobo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocue	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	Carrizales	FECHA VISITA:	23/02/2024	HORA INICIO:	11:00 am		
OPERADOR:	FEDAG SAS.	CONTRATO No: 0001 2024.	VISITA No. ( )	HORA TERMINACIÓN:	2:00 PM		
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Ana Nohemy Gonzales	4593945	Ecnoma	3138855971
2	Karina Orueña Galindo	1.118542365	Supervisor	3133796589.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita con el fin de verificar la prestacion del servicio de alimentacion escolar en la sede educativa.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de interventoria a la institucion educativa el algarrobo sede carrizales. del municipio de orocue.

Se hace verificacion de la infraestructura: Techos, Paredes, Puestos, ventanas, del comedor y del area de preparacion en buen estado, las puertas y ventanas tienen mayas.

- Energia electrica intermitente
- Agua Pozo profundo
- Gas natural.

equipos: estufa industrial en buen estado, nevera requiere

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

mantenimiento, licuadora casera en buen estado. congelador en buen estado.
- sillas y mesas en buen estado y cantidad suficiente.
- utensilios y menaje en buen estado.

- economa manifiesta que en el mercado solo llego, pollo para 2 dias y 1 dia de huevo. mas sin embargo el dia de hoy se evidencia llegada de mercado de la proxima semana y se evidencia reposicion de la proteina faltante. se observa materia prima en optimos condiciones.

- se hace retroalimentacion al personal en minuta, intercambios, clasificacion y seleccion de materia prima.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Ana Gonzalez	FIRMA: Karina Urueña G.
NOMBRE: Ana Noheni Gonzalez	NOMBRE: KARINA URUEÑA
CEDULA: 45937457	CEDULA: 1118542365
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

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 EL ALGARROBO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CARRIZALES	FECHA DE VISITA		2024-02-23	HORA INICIO:	11:00am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			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		



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



FOTOGRAFÍA	AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 7	El area de almacenamiento cuenta con congelador
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION
Item 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 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				



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



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			

OBSERVACIÓN
Se hace verificación de las condiciones de infraestructura de la sede educativla, techos, paredes,puertas y ventanas tienen angeos, energía electrica intermitente, agua pozo profundo, gas natural, estufa industrial en buen estado, nevera requiere mantenimiento, licuadora casera en buen estado, congelador en buen estado, sillas y mesas en buen estado y cantidad suficiente, utensilios y menaje en buen estado. Economa manifiestan que en el mercado solo le llegó pollo para dos días y 1 día de huevo. Más sin embargo el día de hoy se evidencia reposición de la proteina faltante. Se observa materia prima en óptimas condiciones. Se hace retroalimentación al personal en minuta, intercambios, clasificación y selección de materia prima.

Educación		Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	FO-AT-AR-67 04-02-2020 Vo. 2

2900

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	El Algarrobo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocue	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Brisas de Mare mare	FECHA VISITA:	23/02/2024			HORA INICIO:	8:20 am
OPERADOR:	FEDAG SAS	CONTRATO No.	ORDEN DE 2024	VISITA No.	(01)	HORA TERMINACIÓN:	10:00 am
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Yeidy Katherine Marquez	1122549642	Economa	3125627060
2	Pedro Luis Murcia	1013580838	Docente	3204533482
3	Karina Urueña Galindo	1118542365	Supervisor	3133716589
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Visita de verificación de la Prestación del servicio de Alimentación escolar.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita por parte de la interventoria a la institución Educativa El Algarrobo sede Brisas de mare mare del municipio de orocue. En donde se realiza verificación de infraestructura, disponen de servicio de energia, agua de Pozo Profundo, gas natural, tanque de almacenamiento de agua, equipos (estufa industrial 5 puestos, nevera) no cuentan con licuadora menaje (platos, vasos y cucharas) en buen estado, sillas y mesas en buen estado y cantidad suficiente. Pisos, Paredes y techo del area de proceso almacenamiento y comedor en buen estado. Los residuos Plasticos se queman y los organicos para alimentación de los animales. Durante la visita se evidencia fruta en mal estado, el docente y la economa manifiestan que el frutver llego en malas condiciones, la materia Prima llego incompleta, platano magullado, maracuya, lulo y repollo en condiciones no aptas para consumo.

2901

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

Personal manipulador no dispone de dotación weva, se evidencia con dotación del año anterior. Personal manifiesta que ya se le realizo la capacitación.
No se ha realizado lavado de tanque y fumigación

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Caterine Marquet.
NOMBRE: Caterine Marquet
CEDULA: 1125549642.

FIRMA:
NOMBRE: Pedro Luis Murcia.
CEDULA: 1013180.838 Bogotá

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Karina Urcena G.
NOMBRE: KARINA URCENA.
CEDULA: 1118542365

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

2902

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 EL ALGARROBO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	OROCUÉ	**URBANO**	
						RURAL X	
SEDE	BRISAS DEL MAREMARE	**FECHA DE VISITA**		2024-02-23	**HORA INICIO:**	8:20am	
OPERADOR	FEDAG SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:00	
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 No. 1	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 No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO			
Ítem No 6:	El area de almacenamiento cuenta con nevera			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	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				