68

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	Realizar actividades de mantenimiento preventivo
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
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.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
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	NO	
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.	NO	
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	Hacer llegar ficha tecnica y publicar.
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	Hacer llegar menú y publicar
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).	0	Faltante de Papel higienico y jabon antibacterial x cada manipulador.
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	65.71 %	

3078

Observaciones

Se realiza visita tecnica a la Institución Educativa, con el fin de verificar las condiciones higienico-sanitarias de la prestación del servicio, se evidencia cumplimiento en limpieza y desinfección, y almacenamiento, adecuado, de materias primas, se observa presencia de moscas al interior de la cocina, se solicita fumigar y enviar documentación de la empresa de fumigación.

Manipuladora manifiesta que el componente plátano se encontraba muy maduro por lo que decide cambiar en bloque el menú asignado para la semana.

Realizar planes de mejora segun items de No Cumplimiento (0).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Ramirez Gutierrez	Nombre: Maria del Carmen Arroyo
Documento: 1051537388	Documento: 23794532
Cargo: Supervisor Alimentos	Cargo: 3103071996 - Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

69

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	PAZ DE ARIPORO		
Fecha de la visita:	29/02/2024		Institución educativa:	ITENCA PRINCIPAL			
Operador:	FEDAS S.A.S		Sede educativa:				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	307	No de manipuladoras:	4	No de días de prestación:
		X					

3029

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) NA (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.	12	3 x 500gr	NC
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	3	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	10.5L	2L	NC
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	9000gr	3000gr	NC
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	4	1	NC
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	15	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	8	8	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	8	1	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	60	100	C
Porcentaje de cumplimiento:				52,94 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: FEBRERO

REALIZAR REPOSICION DE FALTANTES DE ASEO

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: EDELMIRA SIERRA G.	Nombre: MARIA DEL CARMEN HERRERA
Documento: 52159756	Documento: 23794533
Cargo: SUPERVISOR ALIMENTOS	Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	29/02/2024	Institución educativa:	ITENCA PRINCIPAL
Operador:	FEDAS S.A.S	Sede educativa:	
Contrato de pretación de servicios No:	UM0001-2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES: / ALMUERZOS: X / No de servicios: 307

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Arroz paisa + Arroz Horco + Platano Cocido + Ensalada Tomate y Zanahoria rayado con limón Jugo fonte de Arbol - Agua Pobble + Alimentos fuertes				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:

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

Requerimientos alimentario y nutricional Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	NC
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NC
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		53.3 %

Observaciones: Recapacitar al personal manipulador en intercambios y gramaje al servido

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Geraldine Ramirez	Nombre:	Maria del Carmen Arroyo
Documento:	1057587328	Documento:	23794532
Cargo:	Mon. Supervisor Alimentos	Cargo:	Manipuladora Alimentos

Página 1 de 1

5031

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: PTO DE ARAUCO

Fecha de la visita: 29-02-2024 — Nivel de escolaridad a verificar: PRIMARIA 2 — Institución educativa: TIENCA — Sede educativa: PRINCIPAL — Tipo de Complemento: Almuerzo X — Raciones escolares

Operador: "FEDAE S.A.S." — Contrato de prestación de servicios No: UMA.001-2024 — No Servicios: 307

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura Final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	Peso/volumen	Peso/volumen	Peso/volumen	Promedio muestra	Peso solicitado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Pechuga Sudada en cubos	Huevos Fritos		✓	57	64	51	57.3	50	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Arroz Amarillo	Arroz blanco		✓	80	90	78	82.6	90		✓	✓		✓		✓		✓													✓
Papa Chorreada	Platano Maduro Cocido		✓	58	52	60	56.6	85		✓	✓		✓		✓		✓													✓
Ensalada Fresca	Ensalada fresca de zanahoria y repollo con limón		✓	20	22	25	22.3	65		✓	✓		✓		✓		✓													✓
Sobrebarriga	Jugo tajado de Mango		✓	182	195	205	194	200		✓	✓		✓		✓		✓													✓
	Agua Potable		✓	200	200	200	200	200	✓		✓		✓		✓		✓													✓
	Arroz Secos Guisados		✓	112	103	110	108	50	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

NOCICOR: No se prepara alimento que supere los límites de calidad e inocuidad / No se prepara alimento verificado

Porcentaje de cumplimiento: 28,57 %

Observaciones:

Se realiza verificación de cumplimiento de menú y gramajes se evidencia no cumplimiento en gramajes para el cereal, rtp, ensalada, y jugo.
manipuladora manifiesta cambio en la preparación programada por maduración del Platano. Decide cambiar en Hoja toda el menú.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Maria del Carmen Arteaga	Nombre:
Documento: 1057587038	Documento: 23794537	Documento:
Cargo: Manipuladora Alimentos	Cargo: Manipuladora Alimentos	Cargo

VC

3032

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ETC	DEPTO CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO RURAL X	
SEDE	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	FECHA DE VISITA		2024-02-29	HORA INICIO:	12:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	15:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones		
Ítem No 2:	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Ventana área de servido sin vidrio o malla		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones		
Ítem No 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

3033

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección			
Ítem No 6:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección			
Ítem No 7:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos			
Ítem No 13:	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

3034

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	Abastecimiento de agua		
Ítem No 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se evidencia uso de dotación de color blanco pero no de este contrato		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

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	Almacenamiento			
Ítem No 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.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 35:	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 40:	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

3036

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana		
Ítem No 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)		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se evidencia ficha técnica del PAE y ciclos de menú		

OBSERVACIÓN
Visita técnica por parte de Interventoría, se verifican condiciones higiénico sanitarias de la prestación del servicio.

NOMBRE: Geraldine Ramírez González	NOMBRE: María del Carmen Achagua
DOCUMENTO: 1057587328	DOCUMENTO: 23794532
CARGO: Supervisor Interventoría	CARGO: Manipuladora de Alimentos

3037

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

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

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

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	FECHA DE VISITA		2024-02-29	HORA INICIO:	12:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	15:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		

Proteína: Huevos Pericos	Cereal: Arroz blanco.
	

R.T.P: plátano maduro cocido	Ensalada y Verdura: Ensalada repollo tomate y zanahoria rayada con limón.
	

JUGO: Sorbete de Guayaba.	Arvejas secas guisadas

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





Tara plato	Tara Vaso
	

Menú del Dia	Entrega de raciones
	

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

72

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	RECETOR	
Fecha de la visita:	29/02/2024	Hora inicio: 8:15am	Institución educativa:	FERNANDO RODRIGUEZ	3039
Operador:	FEDA6 S.A.S	Hora terminación: 9:30am	Sede educativa:	PUEBLO NUEVO	
Contrato de prestación de servicios No.	CM-0001-2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios: 16

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 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	Requiere de barreras de protección area de preparación
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.	0	Ventanas presentan oxido Paredes presentan desprendimiento de pintura
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Es compartido con la unidad Aplicativa
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.	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.	0	Instalación de barreras de protección, presencia de murcielagos.
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 se evidencia soporte 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.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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.	1	Es compartido con la Unidad Aplicativa.

73

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: 25/02/2024	1	Lavadero de Nivel para L 40.
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 dotacion al personal manipulador
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Suministrar tapabocas y gorros
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,	NO	
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	NO	
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.	NO	
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).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	
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	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.	N.O	
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.	N.O	
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.	NO	
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.	N.O	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	

Educación	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

74

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.	O	Estufa requiere de mantenimiento
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
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.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
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	NO	
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.	NO	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tenica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	O	Publicar minuta Patrón
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	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).	O	Allegar Faltantes de aseo y insumos

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	60 %

Observaciones

Se realiza Visita tecnica a la Unidad Aplicativa Fernando Rodriguez Sede Pueblo Nuevo del Municipio de Pecaor Con el Fin de Verificar las condiciones higienico Sanitaria y prestación de Servicio del Restaurante Escolar PAE - Modalidad - Almuerzos - Mayoritario donde se evidencia lo siguiente:

- Instalación de barreras de protección en el área de preparación
- Allegar dotación al personal manipulador y Suministrar tapabocas y Gorro.
- Identificar el área de producto no conforme
- Publicar minuta patrón y ciclo de menú autorizado
- Durante la visita se verificó el prealistamiento de la materia prima para su posterior preparación cumpliendo con las condiciones optimas correspondientes al menu N. 9.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Mackely Bastos	Nombre: Yohana Bohorquez
Documento: 1118544617	Documento: 1176547491
Cargo: Profesional de Inter.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	RECETOR				
Fecha de la visita:	29022024			Institución educativa:	FERNANDO RODRIGUEZ				
Operador:	FEDAG SAS			Sede educativa:	PUEBLO NUEVO				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		ALMUERZOS ✓	No de servicios:	16	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
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	0	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante líquido (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)	1	1	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	1	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)		1/paquet	C
Porcentaje de cumplimiento:				70.55 % ✓

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Febrero

Allegar Fotontes de implementos de aseo a la unidad Aplicativa

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nataly Moreno Reyes Nataly B.	Nombre: Diana Bohorquez
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1116544440
Cargo: Profesional de Inte.	Cargo: Economa

3043

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

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

INFORME FOTOGRAFICO 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 FERNANDO RODRIGUEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	RECETOR	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	PUEBLO NUEVO	FECHA DE VISITA		2024-02-29	HORA INICIO:	8:15 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	9:30am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones			
Ítem No 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.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones		
Ítem No 2:	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Ventanas del área de preparación requieren de angeos para proteger los ambientes		



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección		
Ítem No 7:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

3044

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos		
Ítem No 13:	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	A llegar dotación adecuada al personal manipulador de alimentos para realizar sus actividades de acuerdo a la normatividad vigente.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

3045

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento
Ítem No 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.
CUMPLE	X — NO CUMPLE —
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento
Ítem No 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.
CUMPLE	X — NO CUMPLE —
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución
Ítem No 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.
CUMPLE	— NO CUMPLE — X
OBSERVACIONES	Estufa requiere de mantenimiento.

3046

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

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

OBSERVACIÓN
Se realizó visita técnica a la unidad aplicativa Fernando Rodríguez sede Pueblo Nuevo del Municipio de Recetor con el fin de verificar las condiciones higiénicas sanitaria y prestación de servicio del Restaurante Escolar PAE Modalidad almuerzos-Mayoritario dónde se evidencia lo siguiente: Instalación de barreras de protección en el área de preparación Allegar dotación al personal manipulador, suministrar tapabocas y gorro. Identificar el área de productos no conforme. Publicar minuta patrón y ciclo de menú autorizado Durante la visita se verificó el pre alistamiento de la de la materia prima para su posterior preparación cumpliendo con las condiciones óptimas correspondientes al menú N 9.

	Yohana Bohórquez
NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Yohana Bohórquez
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 1116547491
CARGO: Profesional de interventoria	CARGO: Mamipuladora

3047 76

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	PAZ DE ARIPORO	
Fecha de la visita:	29/02/2024	Hora inicio:	10:00am	Institución educativa:	SIMON BOLIVAR
Operador:	FEDAG SAS.	Hora terminación:	11:15am	Sede educativa:	EL SINAI
Contrato de prestación de servicios No.	UM 0001 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos X	No de servicios: 12

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

		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.	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	Aberturas entre techo y pared area preparacion
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	Compartido con el colegio
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0	Sin evidencia de Jabon y papel higienico
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 .	0	Se evidencia nevera con exito.
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.	NA	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0	Ingreso de murcielagos
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnostico 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	Abertura entre techo y pared area de preparacion
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0	Adecuar area e identificar
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	

77

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	Evidencias registros
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 se evidencia dotación
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se evidencia uso de tapabocas y zapato cerrado
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)	NO	
24	El vehiculo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable	NO	
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.	NO	
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.	NO	
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).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	
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	NO	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Asignar área e identificar
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.	NO	
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.	NO	
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.	NO	
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.	NO	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	

78

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

3049

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.	NO	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
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.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
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	NO	
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.	NO	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tónica 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 evidencia Ficha Tecnica del PAE. Publicar ficha.
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	Publicar Menu.
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).	0	Faltantes: esponjas abrasivas Desinfectante, guantes y papel H.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	44.83 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
SANDRA MILENA HERNANDEZ LOPEZ	Ana Peña.
Nombre: SANDRA HERNANDEZ	Nombre: Milena Peña
Documento: 23324493	Documento: 1115851402
Cargo: PROF. APOYO INTERVENTORIA	Cargo: economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

79

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	PAZ DE ARIPORO				3050
Fecha de la visita:	29/02/2024		Institución educativa:	SIMON BOLIVAR					
Operador:	FEDAG SAS UMOCO1 DE 2024		Sede educativa:	EL SINAI					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	12	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:		
		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	3	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1.350 g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	0	NC
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1	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)	1	1	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	1	1	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	1	1	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	1	0	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	1	0	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	1	1	C
Porcentaje de cumplimiento:				76,47 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
SANDRA MILENA HAEZ LOPEZ	Ana Peña
Nombre: SANDRA MILENA HAEZ LOPEZ	Nombre: Milena Peña
Documento: 23324493	Documento: 1115851402
Cargo: PROFESIONAL INTERVENTORIA	Cargo: economa

cel: 3203257165

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	PO-AT-IP-08 11-09-23 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 SIMON BOLIVAR	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL SINAI	FECHA DE VISITA		2024-02-29	HORA INICIO:	10:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:15	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones
Ítem No 2:	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	Se evidencian espacios entre techo y pared en área de preparación.



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección
Ítem No 6:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	No se evidencian registros de limpieza y desinfección



FOTOGRAFÍA No. 1	Control de plagas
Ítem No 11:	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	Ingreso de plagas por aberturas entre techo y pared área de preparación.

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos			
Ítem No 14:	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X	
OBSERVACIONES	Personal sin dotación requerida.			



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 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.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 42:	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Se revisan condiciones higiénico sanitarias evidenciando materia prima suficiente para las preparaciones del Día.

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

80

3054

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauramena		
Fecha de la visita:	29/02/2024	Hora inicio:	12:30	Institución educativa:	Jose Maria Cordoba		
Operador:	FEDAG SAS	Hora terminación:	1:30	Sede educativa:	Divino Niño		
Contrato de prestación de servicios No.	CM.0001 de 2024.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos X	No de servicios:	227	

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.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Fuera de servicio. requiere mantenimiento
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa)	0	Se requiere Jabon Liquido
	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:	0	No se evidencia Registros
	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 o identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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.	1	

81

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 soportes BOSS
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	Se requiere 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 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 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones fisicas 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.	0	Se requiere mantenimiento a Congelador
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas 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 vacio, 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.	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	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
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 caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	

82

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.	O	Realizar mantenimiento a Congelador
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.	1	
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 tenica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	O	Publicar Ficha Tecnica de PAE
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	Publicar ciclos de menú
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).	O	Faltante jabon Líquido.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	71.43 %

Observaciones

Se observo normalidad en el servicio del dia de hoy se da cumplimiento al ciclo de menú de acuerdo a lo establecido.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lic Estela Correa	Nombre: yaqueline Diaz
Documento: 23970291	Documento: 1.115.910.313
Cargo: Supervisor PAE	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

83

3057

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Tauramena				
Fecha de la visita:	29/02/2024			Institución educativa:	José María Córdoba				
Operador:	FEDAG SAS			Sede educativa:	Divino Niño				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	227	No de manipuladoras:	3	No de días de prestación:	20	
		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.	8	6	N.C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	7,945	6.000	N.C.
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	8 Kg	7(360gr)	N.C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	0	N.C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	6	3	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	6	6	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	75	180	C
Porcentaje de cumplimiento:				70,5 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ivi Stela Corvo	Nombre: Yaqueline Diaz
Documento: 23730291	Documento: 1.115.910.315
Cargo: Supervisor PAE	Cargo: Economa

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

84

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Tauramena			
Fecha de la visita:	29/02/2024	Institución educativa:	Jose Maria Cordoba				
Operador:	REDAG SAS	Sede educativa:	Divino Niño				
Contrato de prestación de servicios No:	0001 2024.	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	227	
				X			

3058

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menú #9				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lu Estella Correa	Nombre: Yaqueline Diaz
Documento: 23750791	Documento: 1.115.910.315
Cargo: SUPERVISOR PAE	Cargo: Economa

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 05
CODIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL:		MODALIDAD DE CASAMATA		Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	29-02-2024	Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria	Institución educativa:	José M.C.	Sede educativa: Divino N.Ñe
Operador:	FEDAG S.AS	Contrato de prestación de servicios No.	UM 0001 - 2024	No Servicios	277

Tipo de Complemento: Almuerzo X

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes						Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	Alumno 1 Peso/volumen	Alumno 2 Peso/volumen	Alumno 3 Peso/volumen	Promedio alumnos	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T °C	Cumple	No cumple	T °C	Cumple	No cumple	T °C	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Pechuga sudada en cubos	Pechuga s. en cubos	✓		50	—	—	50	50	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Amarillo	Arroz Amarillo	✓		134	—	—	134	125	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Papa chorreada	Papa chorreada	✓		110	—	—	110	110	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ensalada Roja	Ensalada roja	✓		80	—	—	80	70	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Sorbete de Guayaba	Sorbete de Guayaba	✓		233	—	—	233	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:
Se realiza la toma de una sola muestra dado que ya se estaba finalizando el servicio.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Luz Estela Correo	Nombre: Yoqueline Diaz	Nombre:
Documento: 23770291	Documento: 1.115.910.315	Documento:
Cargo: Supervisor PAE	Cargo: Economa	Cargo:

3060

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 JOSE MARIA CORDOBA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	DIVINO NIÑO	FECHA DE VISITA		2024-02-29	HORA INICIO:	12:30 AM	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	1:30 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones
Ítem No 1:	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	El servicio de alimentos está alejado de focos de contaminación



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección
Ítem No 7:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Se aplican de forma correcta y oportuna los protocolos para limpieza y desinfección de menaje y utensilios. Y los registros son diligenciados.



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos
Ítem No 14:	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Se realiza adecuada disposición de residuos sólidos.



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	El personal manipulador de alimentos no cuenta con la dotación según lo establecido con el operador del servicio.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se protegen en recipientes con tapa, los alimentos de acuerdo a sus características de posible riesgo de contaminación.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se verifica la materia prima de acuerdo a las características de calidad se observa cumplimiento al día de hoy.		

3062

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución
Ítem No 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.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Los procesos de producción y servido se realizan de manera secuencial y continua se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana
Ítem No 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)
CUMPLE	NO CUMPLE: X
OBSERVACIONES	En el comedor escolar de esta sede educativa, No se cuenta con la publicación de ficha técnica del PAE.



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana
Ítem No 48:	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
CUMPLE	NO CUMPLE: X
OBSERVACIONES	No se da cumplimiento con la publicación de Ciclo de menú, de acuerdo a lo establecido.

3063

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

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

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación Ración Preparada en Sitio-RPS del programa PAE mayoritario. Se realiza verificación de materia prima para la preparación del menú, se observa cumplimiento y normalidad en la prestación del servicio del día de hoy en esta unidad aplicativa.

NOMBRE: Luz Estela Carrero	NOMBRE: Yaqueline Díaz
DOCUMENTO: 23770291	DOCUMENTO: 1115910315
CARGO: Supervisor PAE	CARGO: Manipuladora de alimentos

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

86

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

3064

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	RECETOR.
Fecha de la visita:	29/02/2024	Hora inicio:	10:32m	Institución educativa:	FERNANDO RODRIGUEZ
Operador:	FEDAG S.A.S	Hora terminación:	2:00pm	Sede educativa:	FERNANDO RODRIGUEZ
Contrato de prestación de servicios No.	UAE - 0001 - 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios: 85

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	Ventanas del área de preparación sin protección
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	Servicio Sanitario esta Fuera de Servicio
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:	0	No hay soporte de Formato 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.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0	Identificar área de manejo de aceite vegetal
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.	1	Es compartido con la Unidad Aplicativa

87

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 lavado de 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	suministrar 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 vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
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.	NO	
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.	NO	
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).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	
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.	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	NO	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Identificar el area 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.	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

28

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.	O	Estufa y congelador requieren de mantenimiento
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.	NO	
44	Se dispone del mensaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
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	NO	
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.	NO	
Participación ciudadana			
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)	O	Publicar Ficha tecnica del PAE
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	Publicar el 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).	O	Faltante cepillo bago de cerdas duras

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: 68.57 %

3056

Observaciones

Se realiza visita tecnica a la IE Fernando Rodriguez Sede Fernando Rodriguez del Municipio de Recetor con el Fin de verificar las condiciones higienico-Sanitaria y prestación del Servicio de Restaurante Escolar.-Modalidad Almuerzos-Mañanero donde se evidenció lo siguiente:

- Materia prima Cumple con las condiciones optimas para el Consumo
- Manipuladoras de Alimentos con dotación del Contrato anterior, suministrar dotación vigente, ademas no le han suministrado tapabocas y gorros
- Estufa y Congelador requieren de mantenimiento
- Publicar Ficha tecnica del PAE
- Falta cepillo bago de cerda duras.
- Manipuladoras manifiestan

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Noy du M. Bustos Romero	Nombre: Maribel Montaño Gallo
Documento: 1.118.544.617	Documento: 23862453
Cargo: profesional interventoria	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

89

3067

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-RBPS-03
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	RECETOR		
Fecha de la visita:	29/02/2024	Institución educativa:		FERNANDO RODRIGUEZ			
Operador:	FEDAG S.AS	Sede educativa:		FERNANDO RODRIGUEZ			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	85	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación: 5

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1	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)	2	2	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	2	2	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).	2	1	NC
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	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)	4	1	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	5	5	C
Porcentaje de cumplimiento:				82,35 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: FEBRERO.

Allegar insumos Faltantes a la Unidad Aplicativa.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Mardady Bustos	Nombre: Maribel Montero Gil
Documento: 1.118544647	Documento: 23862483
Cargo: profesional de inter.	Cargo: economa

90

3068

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	RECETOR		
Fecha de la visita:	29022024	Institución educativa:		FERNANDO RODRIGUEZ			
Operador:	FEDA6 SAS	Sede educativa:		FERNANDO RODRIGUEZ			
Contrato de prestación de servicios No:	UM - 0009 del 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓		No de servicios:	85

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	PECHUGA SUDADA EN CUBOS, ARROZ AMARILLO, PAPA CHORREADA ENSALADA ROJA, SORBETE DE GUAYABA					
Intercambios	Alimento:	—				
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por:	—

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.O
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio.	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		85.71 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayeth Marckdy Bohorquez	Nombre: Maribel Montaña G.
Documento: 1.118.544.073	Documento: 23862455
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: economa

3069

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	RECETOR.		
Fecha de la visita:	29/02/2024	Nivel de escolaridad a verificar:	Preescolar Sin II	Institución educativa:	Fernando rodriguez	Sede educativa:	Fernando Rodriguez
Operador:	FEDAG S.A.S	Contrato de prestación de servicios No.		UM-0001-2024		No Servicios:	85

Tipo de Complemento: | Almuerzo: ✓ | Residencias escolares:

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
				Peso/ estudiante	Peso/ estudiante	Peso/ estudiante																							
Pechuga sudada en cubos	Pechuga sudada en cubos	✓		40	35	42	39	40		✓	✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Amarillo	Arroz Amarillo	✓		90	89	95	91	90	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Papa chircada	Papa chircada	✓		78	65	60	67	95		✓	✓		✓		✓		✓												✓
Ensalada Roja	Ensalada Roja	✓		66	62	64	64	65		✓	✓		✓		✓		✓											✓	
Sorbete Guayaba	Sorbete Guayaba	✓		213	211	242	222	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones con Muestra — Porcentaje de cumplimiento: 80 %

Observaciones:

Durante la verificación de gramaje se evidencia que el componente proteico, RTP y ensalada esta por debajo del peso establecido en la minuta patron

Para la preparación del Sorbete de Guayaba la manipulatora adiciono 3 bolsas de leche de 380g

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	Maribel Montañez Gio	
Nombre: Nayda Mardely Bustos	Nombre: Maribel Montañez	Nombre:
Documento: 1.118.544.617	Documento: 23862453	Documento:
Cargo: Profesional de Inter.	Cargo: economa	Cargo:

21

3070

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 FERNANDO RODRIGUEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	RECETOR	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	FERNANDO RODRIGUEZ	FECHA DE VISITA		2024-02-29	HORA INICIO:	10:30	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	14:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección
Ítem No 7:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
CUMPLE:	NO CUMPLE: X
OBSERVACIONES	Dotar al personal manipulador de alimentos de uniforme del contrato vigente.



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES	

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-58 11-09-23 Ver. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 40:	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 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.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Estufa requiere de mantenimiento.		

3072

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

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

OBSERVACIÓN
Se realizó visita técnica a la institución educativa Fernando Rodríguez sede Fernando Rodríguez del municipio de Recetor con el fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias y prestación de servicio.

	Maribel Montaña Giro
NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Maribel Montaña
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 23862453
CARGO: Supervisor de Interventoría	CARGO: Manipuladora de alimentos

3073

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-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 FERNANDO RODRIGUEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	RECETOR	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	FERNANDO RODRIGUEZ	FECHA DE VISITA		2024-02-29	HORA INICIO:	10:30	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	14:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		

Complemento Proteico: Pechuga sudada en cubos, bajo gramaje para Rango de Cuarto y Quinto.	Cereal : Arroz Amarillo
	

Papa chorreada bajo gramaje para Rango de Cuarto y Quinto	Ensalada Roja bajo gramaje para Rango de Cuarto y Quinto.
	

3074

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

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

Sorbete de guayaba	Componente Proteico: pechuga sudada en cubos
	

Cereal : Arroz Amarillo	cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio.
	

Complemento entregado menú N9	Entrega de la ración a los niños
	

OBSERVACIÓN

Durante La verificación del gramaje se evidencia que, en el componente proteico, RTP y ensalada está por debajo del gramaje establecido de acuerdo a la minuta patrón. Para la preparación del sorbete de guayaba la Manipuladora adiciona 3 bolsas de leche en polvo de 380g.

	Maribel Montaña
NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Maribel Montaña Guio
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 23862453
CARGO: Supervisor de Interventoria	CARGO: Manipuladora de alimentos

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

92

3075

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	29/02/2024	Hora inicio:	9 AM	Institución educativa:	Técnica Emp. del Llano
Operador:	FEDAG SAS	Hora terminación:	10:30	Sede educativa:	Chaparral
Contrato de prestación de servicios No.	LM. 0001 de 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos X	No de servicios: 23

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

		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.	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	Colocar Barreras de protección vidrios, angeos.
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).	0	Colocar Jabon Liquido
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	Diligenciar Registro
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	Diligenciar Registros Capacitar en BPM.
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	Colocar Barreras de protección Angeos
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 se evidencia soportes
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	Identifico el recipiente.
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	Realizar (tanque de nivel) mantenimiento.

93

3076

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: _____ tanque de Piso	0	El tanque en el momento no funciona
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	Se requiere dotación de acuerdo a norma
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 limpiera 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 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones fisicas 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 caracteristicas 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 vacio, 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.	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	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Identificar
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 caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	

7

94
3077

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	Realizar mantenimiento alla o presión
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.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad terntorial 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 de PAE.
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	Publicar ciclos menú
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).	0	Se requiere Jabon Líquido.
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:		60 %

Observaciones

Se observa la prestación del servicio con normalidad el día de hoy, se da cumplimiento con el menú del ciclo correspondiente.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lic Estela Correa	Nombre: Delia Ramos
Documento: 23770291	Documento: 1062907711
Cargo: Supervisor PAE	Cargo: Manipulador de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

95

3078

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	CODIGO: YD-AT-XXF5-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Tauramena			
Fecha de la visita:	29/2/2024	Institución educativa:	Sedes Chaparral					
Operador:	FEDAG. SAS	Sede educativa:	Tecnica Emp. del Llano					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	23	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	
		X						

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1 (500ml)	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1	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	0	N.C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	1	N.C.
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	15	N.O	N.O
Porcentaje de cumplimiento:				75 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lic Estela Reinoso	Nombre: Delia Rano
Documento: 23-17-291	Documento: 1.052907911
Cargo: Supervisor PAE	Cargo: Manipuladora de alimento

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	elelina sierra Abogados & Consultores PO-A7-F-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 TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO RURAL X	
SEDE	CHAPARRAL	FECHA DE VISITA		2024-02-29	HORA INICIO:	9:00 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:30 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones
Ítem No 1:	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	El servicio de alimentación está aislado de focos de insolubilidad sus accesos y alrededores se mantienen limpios libres de estancamientos de agua y residuos sólidos.



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones
Ítem No 2:	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	No cuenta con barreras de protección contra el ingreso de plagas. Se sugiere instalar Angeos.



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección
Ítem No 9:	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Se evidencia la limpieza y desinfección de menaje.

3080

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	Control de plagas		
Ítem No 11:	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Las áreas No cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores, no se evidencia soportes de control de plagas, se sugiere instalar Angeos principalmente en área de preparación de alimentos.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos		
Ítem No 14:	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se observa buen manejo de residuos sólidos, son retirados con la frecuencia necesaria para disminuir riesgos de contaminación o proliferación de plagas.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	La manipuladora de alimentos no cuenta con la dotación según lo establecido.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se almacenan los alimentos de alto riesgo dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013.		

3064

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Los procesos de producción se realizan de forma secuencial y continua.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 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.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Olla a presión fuera de uso, se sugiere realizar manteniendo.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana		
Ítem No 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)		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Publicar ficha técnica de PAE, así como ciclos de menú, según lo establecido.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Obligaciones contractuales		
Ítem No 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).		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se requiere jabón líquido para el lavado de manos.		

3082

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

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación Ración preparada en sitio-RPS, se verifica materia prima para las preparaciones del menú del día de hoy, se observa normalidad y cumplimiento.

NOMBRE: Luz Estela Carrero	NOMBRE: Delia Ramos
DOCUMENTO: 23770291	DOCUMENTO: 1062907711
CARGO: Supervisor PAE	CARGO: Manipuladora de alimentos

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

96

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

3083

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	29/02/2024	Hora inicio:	11:10 AM	Institución educativa:	Técnica E. del Llano
Operador:	FEDAG SAS	Hora terminación:	12:19	Sede educativa:	Agua Blanca
Contrato de prestación de servicios No.	UM 0001 de 2024.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios: 19

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 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.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Realizar mantenimien to y limpieza
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0	Colocar jabon liquido
	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	Diligenciar 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	Diligenciar 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.	0	mejorar condiciones de limpieza.
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.	0	mejorar la limpieza
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	Proteger contra el ingreso de plagas.
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 se evidencia. soportes
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0	señalizar
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	Colocar tapa.

97

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 soportes
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	Entregar Dotación
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Capacitar al personal en BPM
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).	NO	
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.	NO	
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.	0	Proteger Alimentos de Contaminación
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	0	Leche en polvo expuesta en platos.
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	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
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.	0	Capacitar Personal en BPM.
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.	0	Utilizar Agua potable
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.	0	organizar

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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.	O	mantenimiento a Estufa
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.	O	insuficiente y en mal estado
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 tónica 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)	O	Publicar Ficha Tecnica de PAE.
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	Publicar Ciclo menú
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).	O	incompleto.
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	34.29	%

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento a los Condiciones de operación Ración preparada en sitio - BPS, se verifica materia prima para la preparación del dia se dá cumplimiento, se Sugiere Capacitar a la economa en temas como BPM - PSB

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Liz Estela Correa		Nombre: Martha A. J. G.
Documento: 23+0291		Documento: 1123533222.
Cargo: Supervisor PAE		Cargo: Manipuladora de alimento
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:
Nombre:		Nombre:
Documento:		Documento:
Cargo:		Cargo:

99

3086

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Tauramena				
Fecha de la visita:	29 02 2024		Institución educativa:	Tecnico Emp. del Llano					
Operador:	FEDAG SAS		Sede educativa:	Agua Blanca.					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	19	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:		
		X							

La(s) que aplica(n) del complemento C: Cumple NC: No cumple NA: 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 coga 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 plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1	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 LT	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	720 gr	360 gr	N.C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1 und.	0	N.C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	N.C.
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	1	N.C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	15	0	N.C
Porcentaje de cumplimiento:				70,5 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luz Estela Correa	Nombre: Martha Alejandra S.G.
Documento: 23770291	Documento: 1123533222
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: manipuladora de alimento

3087

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 Vrs. 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 TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO RURAL X	
SEDE	AGUA BLANCA	FECHA DE VISITA	2024-02-28		HORA INICIO:	11:10 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:19 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones		
Ítem No 1:	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se evidencia limpieza en alrededores.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección		
Ítem No 6:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se evidencia Registros sin diligenciar de acuerdo a lo establecido. Se sugiere capacitar a manipuladora de alimentos.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección		
Ítem No 6:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se observa inadecuadas condiciones de higiene y limpieza en todas las áreas de la unidad aplicativa, sede Agua Blanca.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección
Ítem No 7:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	Se evidencia que No se aplican los protocolos correspondientes y establecidos para la limpieza y desinfección, se sugiere mejorar las condiciones de limpieza, así como capacitar a la manipuladora de alimentos en temas de buenas prácticas de manufactura-BPM y programa de limpieza y desinfección.



FOTOGRAFÍA No. 1	Control de plagas
Ítem No 11:	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	Las áreas No cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores, se sugiere colocar anjeos en ventanas, No se evidencia registros de control de plagas.



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos
Ítem No 14:	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
CUMPLE	X NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Existen en la unidad aplicativa recipientes de material sanitario para la recolección de residuos sólidos asimismo se realiza la clasificación y estos son retirados con la frecuencia necesaria para disminuir riesgos de contaminación y proliferación de plagas.



FOTOGRAFÍA No. 1	Abastecimiento de agua
Ítem No 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.
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	El tanque de almacenamiento de agua, se evidencia sin tapa, lo cual genera riesgo de contaminación.

3084

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	La manipuladora de alimentos no cuenta con la dotación según lo establecido.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se evidencia alimentos expuestos en inadecuadas condiciones de almacenamiento. (Leche en polvo expuesta a continuación por vectores).		



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 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.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	La estufa requiere mantenimiento.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 44:	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se observa menaje en mal estado.		

3040

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 Vr. 1

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Obligaciones contractuales		
Ítem No 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).		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se entrega elementos de aseo, conforme a lo establecido.		

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación Ración Preparada en Sitio-RPS del programa PAE mayoritario. Se realiza verificación de materia prima para la preparación del menú se observa cumplimiento y normalidad en la prestación del servicio del día de hoy en esta unidad aplicativa.

	Martha A. J.
NOMBRE: Luz Estela carrero	NOMBRE: Marta Alejandra
DOCUMENTO: 23 770 291	DOCUMENTO: 1123533222
CARGO: Supervisor pae	CARGO: Manipuladora de alimentos

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

100

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

8011

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Sabanalarga		
Fecha de visita:	01/03/2024	Hora inicio:	8 AM	Institución educativa:	Manuel Elkin patarroyo
Operador:	FEDRAJAL	Hora de visita:	9:30	Sede educativa:	principal.
Contrato de prestación de servicios No:	UM 0001 - 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos X	No de Sesiones: 135

Calificación: 1 = Cumple totalmente; 0 = No cumple; NA = No aplica

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir lo evidenciado y Acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El área de almacenamiento esta aislada 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 alimentos de posibles contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros	1	
3	Las instalaciones cuentan con materiales que no generen contaminación (no tóxicos, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con unidades 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 cuentan con avisos alusivos a buenas prácticas higiénicas (uso de tapabocas, lavado de manos, uso de uniformes limpios, entre otros)	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias y no presentan acumulación de agua y residuos sólidos, diligenciando 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, ollas, 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, esponjas, recogedores, traperos, 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 lavan y desinfectan antes de cada uso y con los materiales establecidos para la actividad	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	Se evidencia medidas de prevención de plagas y las áreas cuentan con barreras que impiden el ingreso de estas	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnostico empresa fumigadora, cronograma, ficha técnica de especies objeto de control de empresa fumigadora, hoja técnica. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Hallazgo de la visita (registro)	0	NO se evidencia soporte.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe en el interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia y mecanismo que evita generación de olores y proliferación de plagas	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no peligrosos cumple con lo establecido en la norma sanitaria vigente. Se evidencian los soportes de contratación vigentes	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe control en el uso y registro de la limpieza de trampas de grasas	N.A	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	El tanque de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra cerrado de material sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	realizar mantenimiento a tubería.

Educación

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN PREPARADO EN SITIO

ASESORIA Y CONSULTORIA COLMIRA 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
Personal manipulador			
20	El personal manipulador de alimentos cuenta con el carné de manipulación de alimentos vigente.	1	
21	Cuenta con el dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.	0	se requiere dotación.
22	Cumple con las buenas prácticas 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	Los vehículos sanitarios del vehículo transportador de alimentos cumple con lo establecido en la Resolución Sanitaria vigente (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas, puertas, techo, estibas en buenas)	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cuentan con los documentos exigidos para manipular alimentos portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura	N.O	
26	Las materias primas se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación y alteración de las características propias de cada alimento.	N O	
27	se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles en este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque e impresión de la información, ICA de cada tema) 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) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 o 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 mohos, almacenamiento, pérdida de color, fecha caducada u otro aspecto que altere las características de calidad e inocuidad de los	1	
32	El estado y aseo general del empaque primario de los alimentos cumple con lo establecido 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 tiene establecido una persona la distribución de los alimentos la cual es diaria, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de los alimentos	N O	
35	La materia prima no apta para consumo humano se encuentra en un área específica debidamente identificada para evitar su uso	0	implementar
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se prevengan 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 todos los que lo requieran con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección	1	
38	Los procedimientos de descongelación como lavar, cortar, cocinar, estirar, hacer curvas, etc. se realizan de manera que se prevenga la contaminación y materias primas de posibles riesgos de contaminación	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de la establecido en la normatividad vigente y no generen posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los preparados deben ser refrigerados inmediatamente realizado para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con la caducidad (fecha de vida útil) requerida.	1	

102

3093

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.	1	
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.	O	menaje en mal estado
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 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)	O	Publicar Ficha tecnica PAE.
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	publicar ciclo menu
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: 77.14 %

Observaciones

Se evidencia pralistamiento del Menú #10. semana 2

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lu Stela Correa	Nombre: Yenifer Patricia Gordillo.
Documento: 23790291	Documento: 1.123.1932.
Cargo: Supervisor PAE	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

103

3094

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare				Municipio:	Sabanalarga			
Fecha de la visita:	01 03 2024				Institución educativa:	Manuel Elkin patarroyo			
Operador:	FEDAG SAS				Sede educativa:	principal			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	135	No de manipuladoras:	3	No de días de prestación:	20	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	2 l 7	2 l 7	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 líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	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)	225	225	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Los valores en cantidad corresponden, Semana a Semana y al mes de ejecución.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lyz Sofia Correa	Nombre: Cinyeth Patricia Sedillo
Documento: 23-17-27.	Documento: 24231032
Cargo: Supervisor PAC.	Cargo: Manipuladora

3095

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 MANUEL ELKIN PATARROYO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SABANALARGA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MANUEL ELKIN PATARROYO	FECHA DE VISITA		2024-03-1	HORA INICIO:	8:00 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	9:30 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección
Ítem No 6:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se observa las áreas y superficies en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se encuentran registros diligenciados.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección
Ítem No 6:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Las áreas de servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Abastecimiento de agua		
Ítem No 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.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	El abastecimiento de agua para el área de preparación no está en constante circulación no está en uso, se sugiere realizar limpieza y mantenimiento a tuberías.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Las manipuladoras de alimentos no cuentan con la dotación correspondiente al operador FEDAG SAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 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		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se almacenan los productos de alto riesgo (cárnicos lácteos entre otros), dentro de los rasgos de temperatura según lo establecido en la norma 2674 de 2013.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Los alimentos se observan en adecuadas condiciones de almacenamiento de acuerdo a sus características.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución
Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Los procesos de preparación se llevan a cabo en forma secuencial y continua, se protegen los alimentos para disminuir posibles riesgos de contaminación		



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución
Ítem No 44:	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Algunos elementos del menaje se encuentran en mal estado, las manipuladoras de alimentos refieren que realizan adecuadas condiciones de limpieza pero parte del menaje, se evidencia que ya se encuentra en muy deteriorado.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución
Ítem No 44:	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	Algunos elementos del menaje se encuentran en mal estado, las manipuladoras de alimentos refieren que realizan adecuadas condiciones de limpieza pero parte del menaje, se evidencia que ya se encuentra en muy deteriorado.



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana
Ítem No 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)
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	No se encuentra publicada la fecha técnica del pae y tampoco el ciclo de menú de acuerdo a lo establecido, pero se evidencia que se da cumplimiento al menú y a la prestación del servicio el día de hoy, en esta sede educativa.

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación ración preparada en sitio-RPS, se realiza verificación de la materia prima para la preparación del menú número 10, se observa normalidad en la prestación del servicio del día de hoy.

NOMBRE: Luz Estela Carrero	NOMBRE: Claudia Patricia Gordillo
DOCUMENTO: 23770291	DOCUMENTO: 24 231 832
CARGO: Supervisor PAE	CARGO: Manipuladora de alimentos

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN 01

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

104

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

3099

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Tauramena
Fecha de visita:	01/02/2024	Institución educativa:	Técnico Diversificado
Operador:	FEDINS S.A.S	Nombre sede educativa:	Santander
Contrato de prestación de servicios No:	CM 0001-2024	Tipo de Complemento:	Residentes escolares: Almuerzos X
			No. de servicios: 1A

Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la situación hallada en sitio)
Edificaciones e Instalaciones		
1 El servicio de alimentación está ubicado lejos de moscas, basuras, malos olores, humos, polvo, inundaciones, roedores y otros animales. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, escombros, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento	1	
2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los alimentos de productos de contaminación y el ingreso de plagas, con mallas, cortinas de aire y otros.	0	Se observan alimentos en estibadores de puertos a fecha del día de corrido
3 Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, no tienen olores, impermeables y de fácil limpieza, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección	0	Se evidencian fecales en la cocina en cuanto a la limpieza.
4 Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Servicios sanitarios completos con 3 E
5 Las instalaciones sanitarias se encuentran en limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, papel toalla, papel higiénico y canastilla)	0	Implementos de protección de limpieza.
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y limpieza se evita la acumulación de agua y los residuos son eliminados correctamente y se realizan de manera oportuna	1	
7 Se aplican procedimientos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (ollas, cuchillos, peroles, canastas, tablas de picar, cubiertos, etc.) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	1	
8 Los implementos (paños, aspersores, trapeadores, escobas, guantes y otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en buen estado, con condiciones de limpieza y en el lugar establecido	1	
9 Los equipos, utensilios y menaje empleados se lavan y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión	0	No se evidencian utensilios de menaje
10 Los sistemas de evacuación cuentan con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento preventivo del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	N.A	
Control de plagas		
11 No se evidencia indicio de presencia de plagas y los sitios cuentan con barreras que impiden el ingreso de vectores.	0	No se cuenta con protección completa en estructura de puertas.
12 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los soportes documentales sobre las fumigación, cronograma, formato de inspección previa, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación	0	No se cuenta con soportes
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13 Existe almacén del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado en cantidad suficiente, con tapados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente	1	
14 La disposición de residuos sólidos se realiza de acuerdo con la establecida en el programa de manejo de residuos. Adicional existe lavado de canecas sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar acumulación de olores que propicien la aparición de plagas	0	No se observa disposición adecuada y se evidencia inadecuada disposición de recipientes
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	
Abastecimiento de agua y control de plagas		
16 Se cumple con la periodicidad establecida para el lavado y limpieza de tanques de agua potable	0	No se cuenta con registros
17 Existe documentación y registro de la limpieza de tanques de agua	N.A	
18 Dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable o de cuenta construido de material sanitario, con tapa y se encuentra en constante circulación además tiene la capacidad suficiente para la demanda de la institución	1	

105

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: 15-02-2024	1	3100
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	Hacer entrega de 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.	0	Adquirir Nevera y congelador.
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	0	Proteger Alimentos contra plagas.
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	0	Rastro de roedores en Ancor.
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	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificado para evitar su uso.	0	
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.	N.O	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	0	Rastro de plagas

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.	O	realizar mantenimiento a Nevera 3101
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.	O	Menaje Insuficiente
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 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)	O	Publicar Ficha tecnica de PAE
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	publicar ciclo de menu.
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).	O	Debido a presencia de plagas requiere cloro

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: 41.18. %

Observaciones

Se sugiere de forma urgente realizar Control de plagas en la unidad aplicativa para disminuir riesgos de contaminación de Alimentos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lic Estefa Correa	Nombre: Laura Vanessa Guzmán
Documento: 23770291	Documento: 1069898674
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

107

3102

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Monterrey				
Fecha de la visita:	04 03 2024			Institución educativa:	Tecnico Diversificado				
Operador:	FEDAG JAS			Sede educativa:	Santander				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	11	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	10	
		X							

Calificar según el 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	2	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2	2	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	N.C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1 Lt.	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	440 gr	720	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)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	1	N.C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	15	15	C.
Porcentaje de cumplimiento:				76,5 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ing Estela Correa.	Nombre: Laura Vanessa Guzman
Documento: 23790291	Documento: 1064898672
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: Economa

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO DIVERSIFICADO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTANDER	FECHA DE VISITA		2024-03-4	HORA INICIO:	9:00 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:10 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones
Ítem No 2:	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se observa aberturas y grietas en estructura de puertas y ventanas, se evidencia techo en PVC sin terminar, lo cual permite el ingreso y genera refugio de plagas.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Control de plagas
Ítem No 11:	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	En área de comedor, se evidencia estructura de techo en PVC sin terminar, lo cual genera refugio de plagas, y posible riesgo de contaminación de alimentos		

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	Manejo y disposición de residuos sólidos		
Ítem No 14:	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.		
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se evidencia inadecuada disposición de residuos sólidos, se requiere recipiente con tapa para disminuir los riesgos de malos olores y proliferación de plagas.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se evidencia manipuladora de alimentos sin la dotación adecuada, se sugiere entregar según lo establecido.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 44:	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	El menaje es insuficiente de acuerdo al número de raciones servidas.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana
Ítem No 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)

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se encuentra publicado la ficha técnica de PAE, así como tampoco se encuentra publicado el ciclo de menú.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana
Ítem No 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)

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se encuentra publicada la ficha técnica del PAE según lo establecido.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana
Ítem No 48:	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se encuentra publicado el ciclo de menú, según lo establecido.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Obligaciones contractuales		
Ítem No 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).		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se cuenta con la totalidad de los elementos de aseo de acuerdo a lo establecido con el operador del servicio, debido a la posible presencia de plagas y la capacidad de las áreas , la manipuladora de alimentos, informa que requiere mayor cantidad de detergente en polvo y desinfectante, de la enviada.		

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación ración preparada en sitio -RPS, se verifica materia prima para la preparación del día observando cumplimiento, se sugiere realizar control de plagas con el fin de disminuir posibles riesgos de contaminación de alimentos, se requiere de congelador y nevera para almacenar alimentos dentro de los rangos de temperatura adecuados de acuerdo a la norma 2674 de 2013.

	Laura Guzman
NOMBRE: Luz Estela Carrero	NOMBRE: Laura Guzmán
DOCUMENTO: 23770291	DOCUMENTO: 1069 898677
CARGO: Supervisor PAE	CARGO: Manipuladora de alimentos

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Monterrey
Fecha de la visita:	04/03/2024	Hora inicio:	11:30	Institución educativa:	Tecnico Diversificado
Operador:	FEDAG SAS	Hora terminación:	12:40m	Sede educativa:	Betel
Contrato de prestación de servicios No	UM 0001 de 2024.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos X	No de servicios: 16

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	Proteger contra el ingreso de plagas.
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	Realizar mantenimiento - No funciona
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0	Realizar limpieza en foco de contaminación
	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.	0	Implementar control de plagas
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	Implementar control de plagas.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0	Implementar protocolos.
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 está en funcionamiento tanque de piso.

109

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: No se evidencia soporten	0	mantenimiento a tanque de piso
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	Se requiere 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 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 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 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.	0	Adquirir nevera y congelador.
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas 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 vacio, 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.	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	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Implementar
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 caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	

3108

110

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.	O	realizar mantenimiento de olla a presión y licuadora.
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.	N.O	
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)	O	publicar Ficha Tecnica de PAE
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	publicar ciclo de menú
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).	O	Faltante bolsa negra

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	55.88 %

Observaciones

Se observo con normalidad la prestación del servicio el dia de hoy, se da cumplimiento con el ciclo de menú de acuerdo a lo establecido.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ivi Estela Correo		Nombre: Martha Tabora
Documento: 23770291		Documento: 1120563740
Cargo: Supervisor PAE.		Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:
Nombre:		Nombre:
Documento:		Documento:
Cargo:		Cargo:

3109

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	CODIGO: FO-AT-MPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

111

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

3110

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Monterrey				
Fecha de la visita:	04/03/2024			Institución educativa:	Técnico Diversificado				
Operador:	Fedog SAS.			Sede educativa:	Betel				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	16	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2	2	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	N.C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	560 ml	460 ml	N.C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1	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)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	1	N.C.
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	15	15	C
Porcentaje de cumplimiento:				70,6 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Martha Toloza	Nombre:	Ivr Estela Carrero
Documento:	1120563790	Documento:	23770291
Cargo:	manipuladora.	Cargo:	Supervisor PAE

Ivr Estela Carrero.
23770291
Supervisor PAE

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO DIVERSIFICADO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	BETEL	FECHA DE VISITA		2024-03-4	HORA INICIO:	11:30 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0091-2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:40 am.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones		
Ítem No 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	La instalación está alejada de focos de contaminación y los alrededores se encuentran limpios.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones		
Ítem No 2:	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Las ventanas del área de preparación de los alimentos no se encuentran protegidas contra el ingreso de plagas.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Control de plagas		
Ítem No 11:	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	La instalación no cuenta con protección en ventanas contra el ingreso de plagas.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos		
Ítem No 13:	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	La unidad aplicativa Cuenta con recipientes para la recolección de residuos sólidos		



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	La manipuladora de alimentos No cuenta con la dotación de acuerdo a lo establecido.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana		
Ítem No 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)		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se cuenta con la publicación de la ficha técnica del PAE de acuerdo con lo establecido.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Obligaciones contractuales		
Ítem No 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)		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Faltante de bolsa negra para almacenamiento de residuos sólidos, de acuerdo con lo establecido.		

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación Ración Preparada en Sitio-RPS del programa PAE mayoritario. Se realiza verificación de materia prima para la preparación del menú se observa cumplimiento y normalidad en la prestación del servicio del día de hoy en esta unidad aplicativa.

	Medina Tolosa
NOMBRE: Luz Estela Carrero	NOMBRE: Martha Tolosa
DOCUMENTO: 23770291	DOCUMENTO: 1120563790
CARGO: Supervisor PAE	CARGO: Manipuladora de alimentos

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CONTRATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN 01

CÓDIGO: FO-AT-VRS-01

VIGENTE DESDE: 11 ENERO 2024

112

3114

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio	Monterrey	
Fecha de la visita:	04/03/2024	Hora de inicio:	12:20 pm	Institución educativa:	Técnico Diversificado
Operador:	ECOAG SAS.	Hora de finalización:	1:30 pm	Sede educativa:	El Guafal
Contrato de prestación de servicios No:	LMT 0001 & 2024	Tipo de Complemento:		Desayunos recibidos:	Almuerzos: X
				No de usuarios:	126

Calificar según cumplimiento: 1 (Cumple) 0 (No cumple) o (No aplica) [Verificación]

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción/ Acción de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El área de preparación está adecuada de tal manera que impide el ingreso de insectos, roedores, fuentes de contaminación de agentes, estancamiento de aguas y el humo cuenta con mantenimiento	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los alimentos de protección de contaminantes o ingreso de plagas animales domésticos y otros	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, lisas, sellables, no porosas, 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 que se encuentran en buen estado de limpieza y aseo	1	
5	Las instalaciones sanitarias se mantienen limpias y cuentan con suficiente jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y recipientes con tapa	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 en equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, ollas, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	1	
8	Se implementan los pasos durante los lavados de manos (enjuagues, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, por las personas manipuladoras durante la jornada y en el lugar establecido	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se lavan y desinfectan antes de cada uso y con los materiales mencionados en la ficha técnica	1	
10	Los equipos de refrigeración cumplen con las temperaturas higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del aseo y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimizan el ingreso de roedores	0	Bolocan Angeles
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: diagnóstico, empresa fumigadora, cronograma, formatos de inspección, cierre, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	0	No se evidencia soportes
	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 cumpliendo así con la función asignada	1	
14	La disposición de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
16	Se cuenta con suficientes puntos de lavado y dispensación de jabón líquido antibacterial	0	Señalizar
17	Existe documentación y registros de actividades de trampas de plagas	N.A.	
	Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Diariamente se hace uso de abastecimiento de agua potable y se encuentra a través de un sistema higiénico sanitario (tanque) y se encuentra en constante control y limpieza además tiene la tapa y el sistema está en día de protección	1	

Página 1 de 3

113

315

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 soportes
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	Se requiere la 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.	0	No cuenta con congelador, nevera no suficiente para almacenamiento.
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	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	implementar.
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	

114

3116

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.	O	Realizar mantenimiento a estufa.
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.	1	
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.	O	implementar.
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)	O	Publicar Ficho tecnico de PAE
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	Publicar ciclo menú
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)	O	Faltonte guantes domesticos

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento	66.67 %

Observaciones

Se verifica suministro del menú del día adecuadamente.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lic Estela Carrero		Nombre: Martha Naranjo
Documento: 23770291		Documento: 23795027
Cargo: Supervisor PAE		Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:
Nombre:		Nombre:
Documento:		Documento:
Cargo:		Cargo:

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

115

3117

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Monterrey				
Fecha de la visita:	04 03 2024	Institución educativa:	Tecnico Diversificado						
Operador:	FEDAG SAS	Sede educativa:	El Guafal						
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	126	No de manipuladoras:	3	No de días de prestación:	5	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.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	2	N.C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	3,5	2.4	N.C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	5,0 gr	3 (360 gr)	N.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)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	N.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)	75	0	N.C
Porcentaje de cumplimiento:				64.70 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Liz Ofelia Correa	Nombre: Eligtha Naranjo
Documento: 23770291	Documento: 23795027
Cargo: Supervisión PAE.	Cargo: Manipuladora

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO DIVERSIFICADO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL GUAFAL	FECHA DE VISITA		2024-03-4	HORA INICIO:	12:20 Pm	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	1:30 Pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección		
Ítem No 6:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se encuentra todas las áreas y superficies del servicio en adecuadas condiciones de higiene y limpieza.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Control de plagas		
Ítem No 11:	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se cuenta con barreras de protección contra plagas en área de preparación.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Control de plagas		
Ítem No 11:	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se cuenta con barreras de protección contra el ingreso de plagas.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Las manipuladoras de alimentos, No se encuentran con la dotación de acuerdo con lo establecido.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 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.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	La unidad aplicativa no cuenta con suficiente almacenamiento en temperaturas bajas, para los alimentos de alto riesgo.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	El almacenamiento de los productos de acuerdo con las características de los mismos se encuentra en adecuadas condiciones de almacenamiento.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se evidencia que la materia prima que lo requiere cumple con norma de rotulado y etiquetado del empaque primario.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 35:	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Los procesos de producción se realizan de forma secuencial.		

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana		
Ítem No 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)		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se encuentra publicada la ficha técnica del PAE.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Obligaciones contractuales		
Ítem No 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).		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Faltantes guantes domésticos de caucho.		

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación Ración Preparada en Sitio-RPS del programa PAE mayoritario. Se realiza verificación de materia prima para la preparación del menu del día. Se encuentra normal desarrollo de las actividades.

NOMBRE: Luz Estela Carrero	NOMBRE: Martha Naranjo
DOCUMENTO: 23770291	DOCUMENTO: 23795027
CARGO: Supervisor PAE	CARGO: Manipuladora de alimentos

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

1

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

3122

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAURAMENA
Fecha de la visita:	04032024	Hora inicio:	8:30am	Institución educativa:	EL CUSIANA
Operador:	FEDAG SAS	Hora terminación:	9:32am	Sede educativa:	SAN CARLOS
Contrato de prestación de servicios No.	Um-0001-2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios: 14

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.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Es compartido con la Unidad Aplicativa
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa)	0	Allegar gel antibacterial
	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	Diligenciar formatos 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.	0	Diligenciar formatos 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.	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:	0	No se evidencia soporte 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.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0	Identificar o adecuar el área de aceite vegetal
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.	1	

2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

3123

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 24/02/2024	1	
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	Suministrar dotacion 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 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 vacio, 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.	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 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 protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N O	
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.	NO	
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.	NO	
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.	N.O	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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.	O	Realizar mantenimiento preventivo de equipos
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
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	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	O	Falta rallador, colador unos
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	NO	
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.	NO	
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)	O	Publicar Ficha tecnica del PAE
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	Publicar ciclo de menu 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).	O	Allegar Faltantes
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	60 ✓ %	

Observaciones

Se realiza Visita tecnica a la Institute Educativo El Cusiana Sede San Carlos del municipio Tauramena Con el Fin de verificar la prestación de Servicio donde se observo lo siguiente:

-Diligenciar Formatos de actividades, nevera prohibido en la parte inferior.
-Existe un neveca nuevo que no esta en uso
-No se evidencia soporte de Fumigación
-Identificar el área de aseite vegetal, y producto no conforme
-Suministrar dotación del Contrato Vigente.
-Publicar Ficha tecnica del PAE y ciclo de menú autorizado
-Cuenta Con un tanque aereo no esta en uso debido a la presión del agua no alcanza abastecer, por ende se almacena en recipientes con tapa y el suministro del agua es intermitente exasa.
-Se Verificó materia prima en buenas condiciones optimas para las preparaciones, Durante la visita se observo el preslistamiento del menu N 11 de la Semana 3.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu M. Bustos Romero	Nombre:
Documento: 1118 344 617	Documento: 23739681
Cargo: Profesional de inter	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	TAURAMENA				
Fecha de la visita:	04 03 2024		Institución educativa:	El CUSIANA					
Operador:	FEDA6 SAS		Sede educativa:	SAN CARLOS					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	14	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30 días	

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	0	NC
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	1	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	490	1.500ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	560	1360	NC
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	0	NC
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	1	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	1	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	1	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	20 pares	100 und	C
Porcentaje de cumplimiento:				41.17 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Febrero / marzo.

Allegar Faltantes de implementos de aseo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre: Nayda Marbely Bustos
Documento: 23739681	Documento: 1233461613
Cargo: Manipuladora	Cargo: Operacional de Apoyo

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 CUSIANA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN CARLOS	FECHA DE VISITA		2024-03-4	HORA INICIO:	8:30 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	9:50 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	x	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones		
Ítem No 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección		
Ítem No 7:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Diligenciar formatos de actividades de limpieza y desinfección		



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No cuenta con la dotación (uniforme) del contrato vigente.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento
Ítem No 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.
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento
Ítem No 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.
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana
Ítem No 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)
CUMPLE	
NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Publicar ficha técnica del PAE

OBSERVACIÓN

NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Olga
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 23739681
CARGO: Profesional de interventoría	CARGO: Manipuladora

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

5

3128

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAURAMENA
Fecha de la visita:	04/03/2024	Hora inicio:	10:30am	Institución educativa:	EL CUSIANA
Operador:	FEDAG . SAS	Hora terminación:	11:30am	Sede educativa:	LA IQUIA
Contrato de prestación de servicios No.	LIM 0001. 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares / Almuerzos	No de servicios:	37

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

		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.	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	área de preparación sin vidrio proteger con angeo
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Compartido con la unidad Aplicativa
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa)	0	Allegar Jabon Liquido
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	Se evidencia Formatos diligenciados hasta el 29 de Febrero
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	Allegar Formatos
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.	0	No se evidencia registros diligenciados
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:	0	No se evidencia soporte 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.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0	Identificar area de disposición Aceite vegetal
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.	1	

6

3129

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: 18/02/2024	1	
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	suministrar dotación vigente del contrato
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
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).	NO	
24	El vehiculo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
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.	NO	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones fisicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las caracteristicas propias de cada producto.	NO	
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).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	
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 caracteristicas 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	NO	
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.	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.	NO	
40	Todos los complementos están libres de contaminación fisica, biológica, quimica y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	NO	

7

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.	O	Requiere de mantenimiento nevera y neveca
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 calentes 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.	1	
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 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)	O	Publicar Ficha Tecnica del PAE
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	Publicar ciclo de menú
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)	O	Allegar implementos de Aseo Faltantes
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	61 76 %	

3130

Observaciones

Se realizó visita tecnica a la Institución Educativa El CUSIANA Sede La AQUIA del Municipio de Tauramena con el Fin de Verificar la prestación de Servicio de Restaurante Escolar - Modalidad - Almuerzo donde se observo lo siguiente:

- instalar angeo en las Ventanas del área de preparación
- Allegar Formatos de L y D. para el correcto diligenciamiento
- No se evidencia registros diligenciados sistema de extracción "campana extratora"
- No se evidencia soporte de fumigación
- Identificar área de disposición de Aceite Vegetal, y área de producto no conforme
- Publicar Ficha tecnica del PAE y ciclo de Menú
- Se verificó materia prima en buenas condiciones optimas de Calidad para Las preparaciones del Menú N 11 dando Cumplimiento, de la Semana 9.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Mardoky Bustos	Nombre: Olga Lucia perez Flor
Documento: 1118.544.617	Documento: 46.370663
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	TAURAMENA				
Fecha de la visita:	04/03/2024		Institución educativa:	EL CUSIANA					
Operador:	FEDAG SAS.		Sede educativa:	LA IQUIA					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	37	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30 días	

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	0	NC
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	1	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	3.250g	1.250g	NC
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	12'95 L	1.500mL	NC
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1480g	1.360g	NC
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	0	NC
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	1	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	2 pares	1 par + 1	C
Porcentaje de cumplimiento:				35'29 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Febrero/marzo

Allegar implementos de Aseo al Restaurante Escolar

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Mercedes Bustos	Nombre: Olga Lucia Perez Flor
Documento: 1118544617	Documento: 46370663
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Manipuladora.

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 CUSIANA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA IQUIA	FECHA DE VISITA		2024-03-4	HORA INICIO:	10:30	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	x	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones
Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones
Ítem No 2:	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Ventana no cuenta con vidrio, requiere de protección (angeo)		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones
Ítem No 4:	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Es compartido con la unidad aplicativa		



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección		
Ítem No 7:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Abastecimiento de agua		
Ítem No 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se observa sin dotación del contrato vigente.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 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.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución
Ítem No 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.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Existe una nevera y nevecon que requieren de mantenimiento.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana
Ítem No 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)

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Publicar ficha técnica del PAE		

OBSERVACIÓN
Se realizó visita técnica a la institución educativa El Cusiana sede la Iquia con el fin de verificar las condiciones higiénico sanitaria y prestación de servicios.

NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Olga Lucia Pérez
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 46370663
CARGO: Supervisor de Interventoría	CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

9

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

3136

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAURAMENA
Fecha de la visita:	04/03/2024	Hora inicio:	11:10am	Institución educativa:	EL COSIANA
Operador:	FEDAG S.AS	Hora terminación:	1.34pm	Sede educativa:	LOS YARUROS
Contrato de prestación de servicios No.	UM-0001-DE/2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios: 16

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

		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.	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	Requiere las ventanas del área de preparación aseos
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 liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0	Allegar Jabón liquido
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.	0	Evidenciar registros diligenciados
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	Presencia de Murcielagos
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 se evidencia soporte 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.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0	Identificar el área de disposición Aceite Vegetal
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.	1	El agua llega el dia Lunes y Jueves

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

3137

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 16/02/2024	1	
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	Suministrar dotación uniforme. (Tapabocas) y Gorro)
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.	NO	
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.	NO	
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).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	
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.	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	NO	
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.	N.O	
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.	N.O	
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 características de calidad o inocuidad.	1	

11

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.	O	Nevera y Licuadora requiere de mantenimiento
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	3138
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.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	O	Se requiere de platos adecuados para la porción
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	NO	
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.	NO	
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)	O	Publicar Ficha Tecnica del PAE
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	Publicar ciclo de Menu
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).	O	Allegar Faltantes

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: 60.60 %

Observaciones

Se realizo Visita tecnica Institución Educativa EL CUSIANA Sede Los YAGUAROS del municipio de Tauramena del Restaurante escolar Modalidad - Mayoritario con el Fin de verificar Las Condiciones Higienico Sanitaria y la prestación de Servicio donde Se evidencio lo siguiente:
El Simat Reporta 16 niños y al Restaurante asisten 18 niños
Las Ventanas del área de preparación requieren de angeo para evitar el ingreso de plagas

-Identificar el area da disposición de aceite Vegetal y Producto no conforme
- Presencia de Murcielagos, requiere de fumigación
- suministrar Uniforme de acuerdo al contrato Vigente y Tapabocas y Gorro.
- No se realizo gramaje debido que al momento de la visita los niños ya estaban consumiendo los alimentos Correspondiente al menú N 14 cumpliendo con el mismo

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Madrid Bastos	Nombre: Diana Maria Gamez
Documento: 1.118544.617	Documento: 1399504176
Cargo: profesional de Inter	Cargo: Diana Maria Gamez manipu Lado.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

12

3139

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	TAURAMENA				
Fecha de la visita:	04 03 2024		Institución educativa:	EI CUSIANA					
Operador:	FEDAG S.A.S		Sede educativa:	LOS YAGUAROS					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	16	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30 días	

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	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
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	2	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	288g	1.250g	NC
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	1	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1Litro	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	640g	3.360g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	0	NC
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	4	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
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	1	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	20und.	10 und	C
Porcentaje de cumplimiento:				41.17 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Marzo - Febrero.

Allegar Implementos de Aseo Faltantes a la Unidad Aplicativa

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nuyla M. Bastos T.	Nombre: Diana
Documento: 1118.541.617	Documento: 39960476
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Manipuladora

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LOS YAGUAROS	FECHA DE VISITA		2024-03-4	HORA INICIO:	12:20	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	14:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	x	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones
Ítem No 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.
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones
Ítem No 2:	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
CUMPLE	— NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	En el área de servido de los alimentos no cuentan con protección



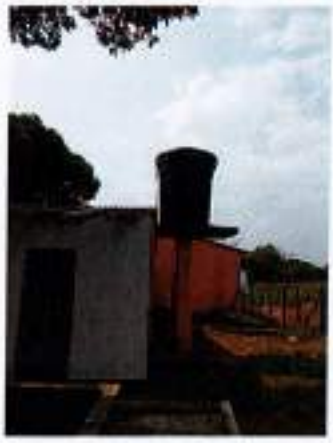
FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección
Ítem No 10:	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
CUMPLE	— NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	No cuenta con soporte de registro diligenciados



FOTOGRAFÍA No. 1	Control de plagas		
Ítem No 11:	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Puertas del área de consumo no cuenta con protección		



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos		
Ítem No 13:	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Abastecimiento de agua		
Ítem No 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		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	El agua suministrada a la unidad aplicativa llega los días lunes y jueves		



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se evidencia personal manipulador sin dotación		



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 40:	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 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.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Nevera requiere de mantenimiento		



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana		
Ítem No 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)		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Publicar ficha técnica del PAE		

NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Diana María Gamez
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 39950476
CARGO: SUPERVISOR	CARGO: Manipuladora

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

13

3144

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	ORocué
Fecha de la visita:	04/03/2024 Hora inicio: 08:00am	Institución educativa:	EL ALGARROBO
Operador:	FEDAS S.A.S Hora terminación: 1:00pm	Sede educativa:	MARIARA
Contrato de prestación de servicios No.	UM-0001 de 2024 Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzos: X
		No de servicios:	25

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 hueco en pared área de almacenamiento y hueco en techos
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	Área de consumo - mesones con grietas
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Baño compartido con la I.E
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	Realizan registros de limpieza y desinfección al dia
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	Realizan registros de limpieza y desinfección
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:	0	No se evidencia soportes 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.	0	No existen recipientes para la recolección de 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.	0	Adecuar lugar para el almacenamiento temporal del aceite usado
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 de agua

14

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

3145

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.A	
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	Porta uniforme contratista anterior Entrega 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 vehiculo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
24	El vehiculo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
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.	NO	
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.	NO	
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).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	
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.	0	Se evidencian carnicos almacenados en nevera, pero en descongelación
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas 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	NO	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Adecuar área e identificar
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 caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	

15

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.	O	Nevera requiere de mto para garantizar adecuado funcionamiento
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
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.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	O	Faltan Vasos
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	NO	
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.	NO	
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)	O	Entregar y Publicar Ficha Tecnica PAE
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	Entregar y Publicar ciclos de menú.
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).	O	Realizar reposicion de faltantes

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: 55,88 %

Observaciones

Se realiza, Visita tecnica al restaurante escolar de la sede educativa Mariara del municipio de Dabeiba, con el fin de verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar para garantizar condiciones higienico-sanitarias en la prestación del servicio modalidad - Almuerzos.

Se verifica estado y cantidades de la materia prima, evidenciando 100gr de platano sobremaduro y Faltante de achiote, sin embargo el operador realiza reposición al momento de la visita.

Nevera requiere mantenimiento para garantizar temperaturas de congelación en el almacenamiento de alimentos de mayor riesgo "carnicos".

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Maria Olaiva Mesa
Documento: 1057587328	Documento: 46366779
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: Manipuladora de Alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

3747

16

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Orocue				
Fecha de la visita:	04 03 2024		Institución educativa:	El Algarrobo					
Operador:	FEDAESAS		Sede educativa:	Mariara					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	25	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	1	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	112.5g	150g	C.
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0.875ml	1,500ml	NC.
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1K	500gr.	NC
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)	5	5	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	1	1	C.
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	100par	100par	C
Porcentaje de cumplimiento:				52,9 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: (FEBRERO)

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geidy Ramirez Gonzalez	Nombre: Maria Oliva Mesa
Documento: 1057587328	Documento: 46366779
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: Manipuladora de alimentos

3148

17

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	OROCUÉ	
Fecha de la visita:	04/03/2024	Institución educativa:	EL ALGARROBO		
Operador:	FEDAE S.A.S	Sede educativa:	MARIARA		
Contrato de prestación de servicios No:	UM-0001 DE 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS X	No de servidos: 25

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga guisada a las + Arroz con Fideos + Lenguetas de Platano + Verduras cocidas + Sorbete de guayaba + Agua potable.				
Intercambios	Alimentos:				
	Motivo del intercambio:		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		78,5 %

Observaciones: Estandarizar gramajes para el servido.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez	Nombre: Maria Olaira Mesa
Documento: 1057587328	Documento: 1057587328
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: Manipuladora alimentos

3149

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ASESORIA Y CONSULTORIA ESPERANZA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 05
CÓDIGO: FO-87-UNIAD
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD: "E.B.T(Sede)"

OBSERVACIÓN DE CAMPO

Municipio: OROCUÉ

Fecha de la visita: 4-Marzo-2024

Nivel de escolaridad a ser ofrecido: Primaria 1

Nro. Sede educativa: EL ALEARIO 80

Sede educativa: MARIMBA

Tipo de Complemento: Almuerzo: X

Residencias escolares:

Operador: FEDAE S.A.S

Contrato de prestación de servicios No: UM 0001/2024 UM-0001 DE 2024

No Servicio: 25

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: Preescolar (volumen)	Primaria (volumen)	Bachillerato (volumen)	Promedio medidas	Peso estandar	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura Final de Cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Pechuga Guisada en Cubos	Pechuga Guisada en cubos	✓		28	30	27	28.3	35		X	✓		✓		✓		✓												✓
Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	✓		166	132	151	149	70	X		✓		✓		✓		✓											✓	
Lengüetas de Platano	Lengüeta de platano	✓		69	56	52	59	65		X	✓		✓		✓		✓												✓
Verdura cocida Habichuela-Zanahoria	Verdura cocida	✓		25	32	47	34.6	60		X	✓		✓		✓		✓												✓
Sorbete de Guayaba	Sorbete de Guayaba	✓		237	235	232	234.6	200	X		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua Potable	Agua Potable	✓		200	200	200	200	200	X		✓		✓		✓		✓											✓	

Porcentaje de cumplimiento: 50 %

Observaciones:

Para el proceso de elaboración del sorbete de guayaba se agregaron 380g "Polvo" de leche en polvo. Se debe capacitar en gramajes y estandarización del peso en servido

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS:
Nombre: Geraldine Patricia Gonzalez	Nombre: Maria Olaya de Mesa	Nombre:
Documento: 1057588828	Documento: 46366719	Documento:
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: Manipuladora Alimentos	Cargo:

18

3150

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 11-06-23 Vs: 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	MARIARA	FECHA DE VISITA	2024-03-4		HORA INICIO:	08:10	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	13:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	y	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones
Ítem No 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.
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	Programa de Limpieza y Desinfección
Ítem No 6:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	No se llevan registros de limpieza y desinfección.



FOTOGRAFÍA No. 1	Control de plagas
Ítem No 11:	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador
Ítem No 22:	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento
Ítem No 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.
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 sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-36 11-05-23 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 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.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 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.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 40:	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				