

3. FORMATOS PARA EL REGISTRO DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

VER:

ANEXO 1. Formato de verificación intermedia de grameras (Mensual)

ANEXO 2. Formato individual para verificación física de los equipos de medición (Mensual)

5377

	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO1	WH	B20	N.A	CAMPO - BODEGA	SANDRA HERNANDEZ

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	10/05/2024
Carga mínima (Min)	N.R	Número de Certificado	02176-02177	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

Punto	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	0g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 100g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	100g	0g
2	100g	0g
3	100g	0g
4	100g	0g
5	100g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

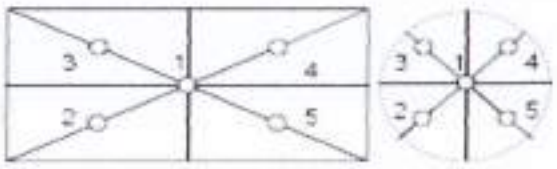
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

68

5318

	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO2	KALLEY	K-MGC01	N.A	ALACENA	LUZ RAMIREZ

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	10/05/2024
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	02176-02177	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (Indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 500g

Punto	Indicación	Diferencia
1	500g	0g
2	500g	0g
3	500g	0g
4	500g	0g
5	500g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 1000g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	1000g	0g
3	1000g	0g
4	1000g	0g
5	1000g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

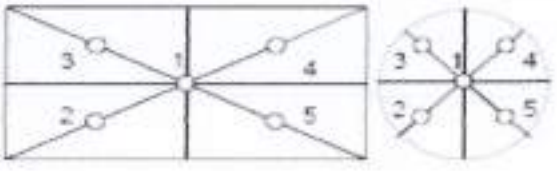
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

69

5319

	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-002
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO3	KALLEY	K-MGC01	N.A	ALACENA	LUZ CARRERO

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	10/05/2024
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	02176-02177	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

Punto	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	0g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 500g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	500g	0g
2	500g	0g
3	500g	0g
4	500g	0g
5	500g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

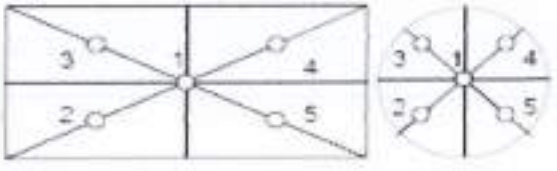
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

5320

	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO4	KALLEY	K-MGC01	N.A	ALACENA	MARNOL AHUE

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	10/05/2024
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	02176-02177	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 1000g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	1000g	0g
3	1000g	0g
4	1000g	0g
5	1000g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 100g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	100g	0g
2	100g	0g
3	100g	0g
4	100g	0g
5	100g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

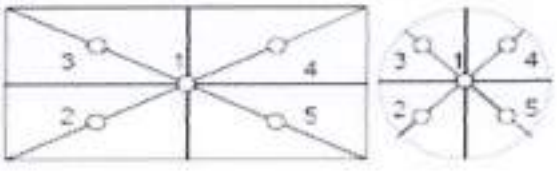
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	1g
Error máximo obtenido en la prueba		1g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

71

5321

	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-002
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OOS	MAG SCALES	MEGA	N.A	CAMPO-BODEGA	NAYDU BUSTOS

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	10/05/2024
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	02176-02177	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 500g

Punto	Indicación	Diferencia
1	500g	0g
2	500g	0g
3	500g	0g
4	500g	0g
5	500g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 500g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	500g	0g
2	500g	0g
3	500g	0g
4	500g	0g
5	500g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

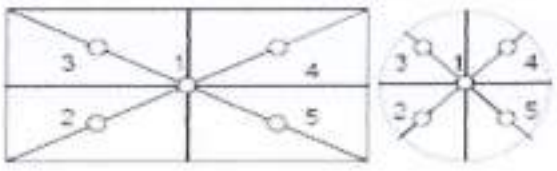
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	1g
Error máximo obtenido en la prueba		1g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

72

5322

	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO6	WH	B20	N.A	CAMPO - BODEGA	KARINA UREÑA

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	6000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	10/05/2024
Carga mínima (Min)	N.R	Número de Certificado	02176-02177	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

Punto	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	0g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 100g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	100g	0g
2	100g	0g
3	100g	0g
4	100g	0g
5	100g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

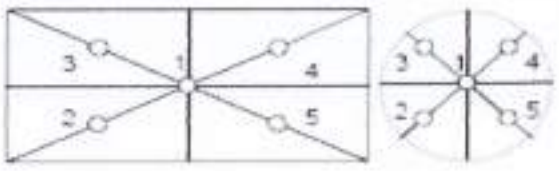
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

73

5323

	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-001 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION FISICA DE LOS EQUIPOS DE MEDICION	

TIPO DE EQUIPO (PESO O TEMPERATURA)	INFORMACION DEL EQUIPO					VERIFICACION FISICA				OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO	UBICACIÓN	RESPONSABLE DEL EQUIPO	FECHA	PROCEDIMIENTO	CONDICION FISICA DEL EQUIPO	RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN DE OPERACIÓN	
PESO	1	WH	B20	CAMPO-BODEGA	SANDRA HERNANDEZ	10/05/2024	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	ALEJANDRA PINZÓN	NINGUNA
PESO	2	KALLEY	K-MGC01	ALACENA	LUZ RAMIREZ	10/05/2024	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	ALEJANDRA PINZÓN	NINGUNA
PESO	3	KALLEY	K-MGC01	ALACENA	LUZ CARRERO	10/05/2024	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	ALEJANDRA PINZÓN	NINGUNA
PESO	4	KALLEY	K-MGC01	ALACENA	MARNOL AHUE	10/05/2024	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	ALEJANDRA PINZÓN	NINGUNA
PESO	5	MAG SCALES	MEGA	ALACENA	NAYDU BUSTOS	10/05/2024	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	ALEJANDRA PINZÓN	NINGUNA
PESO	6	WH	B20	CAMPO-BODEGA	KARINA UREÑA	10/05/2024	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	ALEJANDRA PINZÓN	NINGUNA

RESULTADO: Cumple o no cumple

RESPONSABLE DE LA CONSOLIDACION: María Alejandra Pinzón c.c. 1.079.073.163
NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y CARGO Coordinadora de Calidad

5324

ANEXO 31

Registro fotográfico de calibración de equipos e instrumentos de medición, periodo del 1 de abril al 17 de mayo de 2024

Educación | Alimentos Aprender | Casanare | FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS | edelmira sierra Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE INTEVENTORÍA No. 2398 DE 2023

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

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	10-04-2024		**HORA INICIO:**	8:20 am	
LUGAR	OFICINA PRINCIPAL - ÁREA TÉCNICA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	09:28:am	
RESPONSABLE	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ	**NIT**	24.227.103-3		**CARGO**	DIRECTOR DE INTERVENTORÍA	

OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Límites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EQUIPO DE MEDICIÓN**

OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación
mensual a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.



FOTOGRAFÍA No. 2 | **ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**

OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PESA DE CONTROL DE 5 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (5 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **PESA DE CONTROL DE 10 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 5	PESA DE CONTROL DE 20 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 6	PESA DE CONTROL DE 50 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 200 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de bal



FOTOGRAFÍA No. 8	PESA DE CONTROL DE 500 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 9	PESA DE CONTROL DE 1000 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.





FOTOGRAFÍA No. 10	IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✓ Se verificará la balanza mensualmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr: clase m1-la, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

Educación | Alimentos Aprender | Casanare | FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS | edelmira sierra Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE INTEVENTORÍA No. 2398 DE 2023

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

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	10-05-2024		**HORA INICIO:**	8:00 am	
LUGAR	OFICINA PRINCIPAL - ÁREA TÉCNICA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	09:15am	
RESPONSABLE	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ	**NIT**	24.227.103-3		**CARGO**	DIRECTOR DE INTERVENTORÍA	

OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Límites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EQUIPO DE MEDICIÓN**

OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación
mensual a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.



FOTOGRAFÍA No. 2 | **ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**

OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PESA DE CONTROL DE 5 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (5 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **PESA DE CONTROL DE 10 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 5	PESA DE CONTROL DE 20 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 6	PESA DE CONTROL DE 50 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 200 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de bal



FOTOGRAFÍA No. 8	PESA DE CONTROL DE 500 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 9 | **PESA DE CONTROL DE 1000 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 10 | **IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS**

OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✓ Se verificará la balanza mensualmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr: clase m1-la, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

5331

FORMATOS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

5332

ANEXO 32

Formatos de seguimiento monitoreo y control

5333
1944

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:				NIT:	
Contrato de prestación de servicios:					
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:		Ciudad planta:			
Correo electrónico:		Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	D	D	M	M	A	A	A	A	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almacenes	Total servicios
Hora inicio:		Hora terminación:							Número de servicios:				

Instalaciones Físicas e Infraestructura

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

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

Personal Manipulador de Alimentos

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

Aseguramiento y control de la calidad e Inocuidad

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

5335

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

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

Almacenamiento distribución y transporte

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

5336
+1444

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

67

5337
1245

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita:		MUNICIPIO DESPACHADO:		Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo
Operador:		No Servicios					

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	Del: _____ al: _____
	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____		

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	

88

S338

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	

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:	
Fecha de la visita:	D D M M A A A A	Hora inicio:		Institución educativa:	
Operador:		Hora terminación:		Sede educativa:	
Contrato de prestación de servicios No.		Tipo de Complemento:	Residencias escolares / Almuerzos	No de servicios:	

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e Instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		
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.		
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		
	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.		
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.		
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.		
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 .		
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.		
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		
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:		
	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.		
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.		
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.		
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.		
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.		
	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.		

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____		
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.		
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.		
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
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).		
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.		
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.		
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.		
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).		
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.		
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.		
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo 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		
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.		
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
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		
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		
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.		
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.		
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.		
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.		
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.		

5341 1449

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.		
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso		
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.		
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen 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		
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.		
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)		
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.		
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).		

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:		Nombre:
Documento:		Documento:
Cargo:		Cargo:
FIRMA ADICIONAL:		**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:		Nombre:
Documento:		Documento:
Cargo:		Cargo:

92

5342
~~1450~~

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-A7-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE								Municipio:						
Fecha de la visita:	D	D	M	M	A	A	A	A	Institución educativa:						
Operador:									Sede educativa:						
Contrato de pretación de servicios No:									Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		ALMUERZOS		No de servicios:	

Información de las raciones entregadas

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

73

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VR-02
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:					
Fecha de la visita:		Nivel de coordenadas a verificar: _____	Institución educativa:		Sede educativa:		Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares
Operador:		Contrato de prestación de servicios No.			No Semanas				

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 especifico	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
				Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen																							

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:	Cargo:

S 344

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO AT /VRPS 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:			
Fecha de la visita:	D D M M A A A A	Institución educativa:					
Operador:		Sede educativa:					
Tipo de Complemento:	INDUSTRIALIZADA	No de servicios:		No de manipuladoras:		No de días de prestación:	

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

	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.			
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.			
3	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.			
4	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)			
5	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)			
6	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)			
Porcentaje de cumplimiento:				%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

75

5345
1953

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE				
Fecha de la visita: D D M M A A A A	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO	
Numero de servicios:					

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:				Facil acceso		Difícil acceso	
Nombre del Operador:		Contrato de prestación de servicios:		Tipo de vehiculo			
Nombre del conductor:		Doc. Identidad:		Placa del vehiculo			

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo y tel:	Cargo y tel:

96

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 08
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VIII-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		
Fecha de la visita:	D D M M A A A A	Institución y Sede educativa:	
Operador:		Contrato de prestación de servicios No.	
No de servicios:			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:						
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	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	
5	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	
Indicador: Variables en umple/total de variables evaluadas *100		%

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

534
455

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-05-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:		Ciudad/ Municipio		Hora inicio:	
Sede:		Fecha Visita:		Hora terminación:	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %		CONCEPTO FINAL	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) (NO CUMPLE) (NO APLICA) (NO OBSERVADO)					
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARCION

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

5348

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-0103 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

III. ÁREA DE CONSUMO

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

IV. SERVICIOS PUBLICOS

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

5319
105

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

VI. SERVICIOS SANITARIOS

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE	NOMBRE	NOMBRE
CEDULA:	CEDULA:	CEDULA:
TELEFONO:	TELEFONO:	TELEFONO:
CARGO:	CARGO:	CARGO:

100

5350
1155

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :		ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:		URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	FECHA VISITA:				HORA INICIO:		
OPERADOR:		CONTRATO No: _____	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÒN:		
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

5357

Educación	Cesar Arte	Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

5352

ANEXO 33

Acta de aprobación de formatos

Casanare

ACTA DE REUNIÓN

FECHA: Yopal, Casanare, 16 de febrero de 2024

LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:

DR. NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA

INVITADOS:
María E Páez/ Profesional de apoyo- SED
Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED

Realiza apertura de la reunión el Dr. Nelson Leonardo González Amador, Director Técnico de Cobertura Educativa, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de interventoría, saluda a los asistentes, e informa que de acuerdo a solicitud radicada por parte de la interventora. mediante oficio No INTER-PAE-PRIO-001-A-2024 el cual tiene por referencia lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoría en marco de la ejecución del contrato de interventoría No. 2398 de 2023, por lo cual solicita concertar orden del día, siendo establecido como se relaciona a continuación:

1. Presentar los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación.
2. Aprobación de los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría.
3. Proposiciones y Varios.

Desarrollo de la reunión de acuerdo con orden del día establecido:

1. **Presentar los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación.**

La Ingeniera Edelmira mediante oficio INTER-PAE-PRIO-001-A-2024, presenta a la Supervisión los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación así:

- Metodología y plan de cargas (aportada en marco del Concurso de Méritos No. CAS-OAJ-CMA-031- 2023).

Formatos administrativos:

- Acta de reunión

Formatos seguimiento, monitoreo y control:

- Formato de verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar - PAE modalidad preparada en sitio.
- Formato verificación de condiciones de operación en plantas ensamble ración para preparar en sitio.
- Formato de verificación de materia prima ración preparada en sitio.

- Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio.
- Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio.
- Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio.

2. Aprobación de los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría.

La Supervisión realiza la validación a los lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoría en marco de la ejecución del contrato de Interventoría.

Se recomienda que una vez en marcha se requiera un formato adicional o actualizar para la prestación de servicio se deberá Informar a la entidad para su validación con anterioridad

3. Proposiciones y Varios.

La supervisión aprueba cada uno de los aspectos previamente abordados, quedando fijados como acuerdos para ejecución, así mismo se crea compromiso en el cumplimiento de los plazos pactados.

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

Proyectaron: Profesionales contratados Equipo PAE:

Reviso: Juliana Castillo Panezzo - Profesional de apoyo SED

Fernanda Dedios Tumay - Profesional de apoyo SED

Maria E. Páez - Profesional de apoyo SED

Alejandro Melendez - Profesional de apoyo SED

Carolina Moreno- Profesional de apoyo SED

Elsy Johana Rodriguez Medina - Profesional de apoyo SED

5355
1463

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

700.200.20

Yopal, 16 de febrero de 2024

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal Contrato de Consultoría 2398 de 2023
asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com

Asunto: Respuesta a oficio No **INTER-PAE-PRIO-001A-2024**, Lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoria en marco de la ejecución del contrato de consultoría No 2398 de 2023

Cordial Saludo,

Brindando seguimiento al contrato de consultoría 2398 de 2023 cuyo objeto es **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, 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"**. Nos permitimos dar validación a los lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoria en marco de la ejecución del contrato de consultoría.

Se recomienda que una vez en marcha se requiera un formato adicional o actualizar para la prestación de servicio se deberá Informar a la entidad para su validación con anterioridad.

Atentamente

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA EDUCATIVA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

Reviso: Juliana Castillo Pariezzo / Profesional de apoyo SED
Maria E. Paez castellanos / Profesional Equipo PAE
William Alejandro Meléndez / Profesional Equipo PAE
Johana Rodriguez medina / Profesional Equipo PAE
Fernanda Tumay / Profesional Equipo PAE
Carolina Moreno Corea / Profesional Equipo PAE

106

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

3356

Yopal, Casanare, 16 de febrero de 2024

Oficio No. INTER PAE PRIO-001-A-2024

Doctor:
NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA EDUCATIVA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE
La Ciudad

REF.: LINEAMIENTOS Y CRITERIOS PARA EL EJERCICIO DE INTERVENTORÍA EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 DE 2023

Cordial saludo.

Dando cumplimiento a lo establecido en el numeral 31 de las obligaciones específicas del contratista - componente técnico contempladas en la cláusula segunda del contrato de Consultoría No 1938 de 2023, que tiene por objeto: "**REALIZAR LA 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**", me permito presentar los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoria para su respectiva aprobación así:

- Metodologia y plan de cargas (aportada en marco del Concurso de Méritos No CAS-DAJ-CMA 031- 2023)

Formatos administrativos:

- Acta de reunión

Formatos seguimiento, monitoreo y control:

- Formato de verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar - PAE modalidad preparado en sitio.
- Formato verificación de condiciones de operación en plantas ensamble ración para preparar en sitio
- Formato de verificación de materia prima ración preparada en sitio.
- Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio.

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

- Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio.
- Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

Anexos 47 folios

Yopal (Casanare). Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico. interventoriaesqpae@gmail.com

5358

VISITAS TECNICAS DE SEGUIMENTO, MONITOREO Y CONTROL EN BODEGA

5359

ANEXO 34

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 1 de abril al 17 de mayo de 2024

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

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: CONTRATISTA FEDAG S.A.S

YOPAL - CASANARE
2024

1. INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

2. OBJETIVO GENERAL:

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

METODOLOGÍA:

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

3. MARCO LEGAL:

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

4. ALCANCE

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

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

5. VISITA TÉCNICA A BODEGA

El presente informe de vista, se realiza a la operatividad del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista FEDAG S.A.S. El resultado de tal análisis, se presenta a través del numeral *"7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA"*, donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante el día: 05 de abril de 2024 a la Bodega Principal ubicada en la calle 40 # 23-53 utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024.

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

OPERADOR FEDAG S.A.S.	VISITA TECNICA FECHA: 05 DE ABRIL DE 2024	PORCENTAJE OBTENIDO EN ACTA DE VISITA
OBJETIVO	- VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE ALMACENAMIENTO, DESPACHO Y OPERACIÓN DE PLANTA DE ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO	96%

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

SEMANA N.º 2 RPS-ALMUERZO	
MENU 6	Lunes 8 de abril de 2024
MENU 7	Martes 9 de abril de 2024
MENU 8	Miércoles 10 de abril de 2024
MENU 9	Jueves 11 de abril de 2024
MENU 10	Viernes 12 de abril de 2024

SEMANA N.º 1 RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
MENU 1	Lunes 8 de abril de 2024
MENU 2	Martes 9 de abril de 2024
MENU 3	Miércoles 10 de abril de 2024
MENU 4	Jueves 11 de abril de 2024
MENU 5	Viernes 12 de abril de 2024

1. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR LA FIRMA INTERVENTORA

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO	MODALIDAD
1	Lácteo	Yogurt de melocotón	Leche saborizada de vainilla	Ración industrializada
1	Derivado de cereal	Mogolla miel	Galleta marca comapan	Ración industrializada
2	Derivado de cereal	Tajada de ponqué blanco	Galletas redonditas marca tomy	Ración industrializada
3	Lácteo	Yogurt de fresa	Leche saborizada de vainilla	Ración industrializada
3	Fruta	Durazno	Granadilla	Ración industrializada
4	Derivado de cereal	galleta	Galleta chips de chocolate marca frescampo	Ración industrializada
5	Derivado de cereal	Mantecada	Galleta wafer marca éxito	Ración industrializada
8	Proteína	Carne de cerdo	Carne de res molida	Ración preparada en sitio
10	Fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja	Ración preparada en sitio

Se anexo oficio No. INTER-PAEPRIO-57-2024

2. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control realizada el 05 de abril de 2024:

2.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

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

EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

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

PLAN DE SANEAMIENTO

- La bodega cuenta con sistemas sanitarios adecuados para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales aprobadas por la autoridad competente.
- El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.3

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

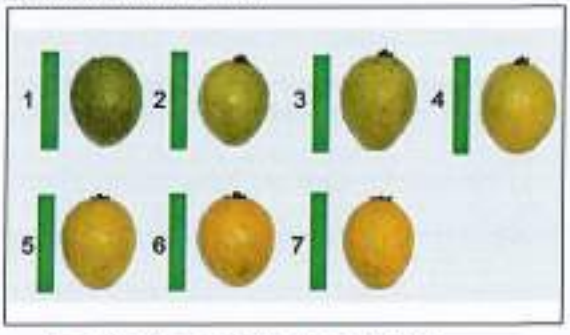
- Los vehículos cumplen con la normatividad sanitaria vigente.
- El operador lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

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

- Mediante oficio inter- PAE 057-2024 se realizó validación y aprobación de ficha técnica para productos mayonesa marca ideal cuanta con registros sanitarios vigente concepto favorable.
- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.
- Se recomienda adecuar un lugar para el consumo de alimentos para las personas que trabajan en bodega.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD	
	
Fotografía 1. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 2. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se observa materia prima en la fase de alistamiento, ordenada y organizada por municipios para su respectivo despacho	**OBSERVACIONES:** El operador da cumplimiento a garantizar la calidad de la materia prima en optimas condiciones.
	
Fotografía 3. GRADO DE MADUREZ DE LA PIÑA	**Fotografía 4. TABLA DE MADUREZ DE LA PIÑA**
OSERVACIONES: Piña se despacha estimando un grado de madurez 2 y 3.	**OBSERVACIONES:** Se compara el grado de madurez de la piña por medio de tablas de color.
	
Fotografía 5. GRADO DE MADUREZ DE LA GUAYABA	**Fotografía 6. TABLA DE MADUREZ DE GUAYABA**

OSERVACIONES: Guayaba se despacha estimando un grado de madurez 2 y 3.	**OBSERVACIONES:** Se compara el grado de madurez del Guayaba por medio de tablas de color.
	
Fotografía 7. CALIDAD E INOCUIDAD	**Fotografía 8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se evidencia fruta en estado adecuado de maduración, apta para el consumo.	**OBSERVACIONES:** Se inspeccionan materia pirma por parte de la firma interventora antes del cargue y despacho a las sedes eductaivas.
	
Fotografía 9. CALIDAD E INOCUIDAD	**Fotografía 10. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se evidencia Verificación de condiciones de calidad e inocuidad y despacho de materia prima por parte de interventoria.	**OBSERACIONES:** Se observa cargue de la materia prima por parte del personal manipulador de alimentos.
	
Fotografía 11. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 12. GRAMAJE**

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

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

OSERVACIONES: Se evidencia Verificación de condiciones de calidad e inocuidad y despacho de materia prima por parte de interventoria.	**OBSERACIONES:** Verificación de gramaje en cumplimiento con la remisión.
	
Fotografía 13. CALIDAD E INOCUIDAD	**Fotografía 14. CALIDAD E INOCUIDAD**
OSERVACIONES: Cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad de la materia pirma. Se autoriza el cargue y despacho.	**OSERVACIONES:** Alistamiento de materia prima.
	
Fotografía 15. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 16. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se evidencia Verificación de condiciones de calidad e inocuidad y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OSERVACIONES:** El operador garantiza la limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento de la materia prima.
	
Fotografía 17. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 18. ETIQUETADO Y ROTULADO**

OSERVACIONES: Se evidencia Verificación de condiciones de calidad e inocuidad y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OSERVACIONES:** Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.
	
Fotografía 19. ETIQUETADO Y ROTULADO	**Fotografía 20. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.	**OSERVACIONES:** Cumplimiento de la fase de alistamiento de forma ordenada y organizada.
CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS	
	
Fotografía 21. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 22. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

	
Fotografía 23. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 24. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.
	
Fotografía 25. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 26. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Se realiza verificación de la calidad e inocuidad de la materia prima y de las cantidades totales según remisión.	**OBSERVACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

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

Sin otro particular,

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

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

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

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: CONTRATISTA FEDAG S.A.S

YOPAL - CASANARE
2024

1. INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

2. OBJETIVO GENERAL:

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

METODOLOGÍA:

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

3. MARCO LEGAL:

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

4. ALCANCE

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

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

5. VISITA TÉCNICA A BODEGA

El presente informe de vista, se realiza a la operatividad del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista FEDAG S.A.S. El resultado de tal análisis, se presenta a través del numeral *"7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA"*, donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante el día: 12 de abril de 2024 a la Bodega Principal ubicada en la calle 40 # 23-53 utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024.

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

OPERADOR FEDAG S.A.S.	VISITA TECNICA FECHA: 12 DE ABRIL DE 2024	PORCENTAJE OBTENIDO EN ACTA DE VISITA
OBJETIVO	- VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE ALMACENAMIENTO, DESPACHO Y OPERACIÓN DE PLANTA DE ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO	96.6 %

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

SEMANA N.º 3 RPS-ALMUERZO	
MENU 11	Lunes 15 de abril de 2024
MENU 12	Martes 16 de abril de 2024
MENU 13	Miércoles 17 de abril de 2024
MENU 14	Jueves 18 de abril de 2024
MENU 15	Viernes 19 de abril de 2024

SEMANA N. 2 RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
MENU 6	Lunes 15 de abril de 2024
MENU 7	Martes 16 de abril de 2024
MENU 8	Miércoles 17 de abril de 2024
MENU 9	Jueves 18 de abril de 2024
MENU 10	Viernes 19 de abril de 2024

1. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR LA FIRMA INTERVENTORA

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO	MODALIDAD
7	Lácteo	Leche entera UHT	Yogurt frutos rojos	Ración industrializada
8	Lácteo	Leche saborizada de vainilla	Yogurt de melocotón	Ración industrializada
8	Fruta	Mandarina	Manzana	Ración industrializada
12	Fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de mango	Ración preparada en sitio
15	Fruta	Jugo de maracuyá	Jugo de naranja	Ración preparada en sitio

Se anexo oficio No. INTER-PAEPRIO-60-2024

2. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control realizada el 12 de abril de 2024, en visita técnica a la bodega principal de almacenamiento de los productos y materia prima del programa de alimentación escolar PAE modalidad preparada en sitio – almuerzo Y ración industrializada, con el fin de verificar los componentes que forman parte del ciclo de menú semana 3 de preparado en sitio y semana 2 ración industrializada, donde se observa lo siguiente:

2.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

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

EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

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

PLAN DE SANEAMIENTO

- La bodega cuenta con sistemas sanitarios adecuados para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales aprobadas por la autoridad competente.
- El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.3

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

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

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

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

- Se verifico materia prima en buena calidad e inocuidad, cumpliendo con la normatividad vigente de rotulado y etiquetado resolución 5109 de 2005 y demás normas que lo sustituyan.
- Se evidencia condiciones higiénico sanitarias adecuadas para realizar las actividades de almacenamiento de materia prima.
- Para modalidad ración preparado en sitio – almuerzo y ración industrializada se autorizan por la firma interventora los intercambios relacionados en el *oficio No. INTER-PAEPRIO-60-2024*
- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.
- Se recomienda adecuar un lugar para el consumo de alimentos para las personas que trabajan en bodega.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD	
	
Fotografía 1. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 2. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se observa materia prima en la fase de alistamiento, ordenada y organizada por municipios para su respectivo cargue y despacho	**OBSERVACIONES:** El operador incia cargue de materia prima al vehiculo transportador de alimentos para garantizarlos despachos en los tiempos acordados. Verificando calidad y gramaje antes del despacho.

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



Fotografía 3. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se observa materia prima en la fase de alistamiento, ordenada y organizada por municipios para su respectivo cargue y despacho



Fotografía 4. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: El operador incia cargue de materia prima al vehiculo transportador de alimentos para garantizarlos despachos en los tiempos acordados. Verificando calidad y gramaje antes del despacho.



Fotografía 5. CALIDAD E INOCUIDAD DE LA METRIA PRIMA

OSERVACIONES: Se evidencia platano en condiciones aptas.



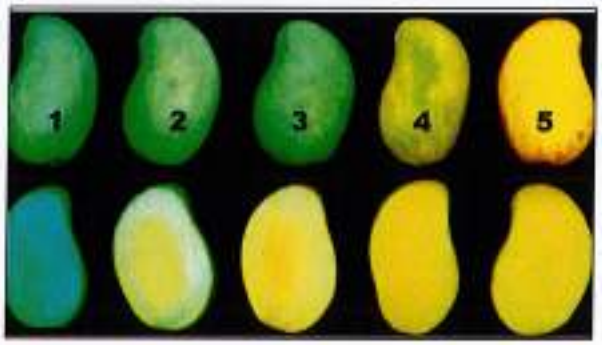
Fotografía 6. GRADO DE MADUREZ DEL TOMATE

OBSERVACIONES: Tomate en estado adecuado de madurez, grado 2y 3.



Fotografía 7. GRADO DE MADUREZ DEL MANGO

OSERVACIONES: Se evidencia un grado de madures 2 y 3 en mango, estado adecuado de maduración.



Fotografía 8. TABLA DE MADUREZ DE GUAYABA

OBSERVACIONES: Grado de madurez del mango.



Fotografía 9. CALIDAD E INOCUIDAD

OSERVACIONES: Se evidencia Verificación de condiciones de calidad e inocuidad y despacho de materia prima por parte de interventoría.



Fotografía 10. CALIDAD E INOCUIDAD

OBSERACIONES: Verificación de condiciones de calidad e inocuidad de la materia prima por parte de interventoría, donde se evidencia piña en adecuado estado de maduración.



Fotografía 11. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se evidencia Verificación de condiciones de calidad e inocuidad y despacho de materia prima por parte de interventoría.



Fotografía 12. VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

OBSERACIONES: El operador da cumplimiento a garantizar la calidad de la materia prima en optimas condiciones.



Fotografía 13. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Cumplimiento de las condiciones higienico sanitarias para realizar actividades de almacenamiento temporal de materia prima.



Fotografía 14. CALIDAD E INOCUIDAD

OSERVACIONES: Se evidencia fruta empacada en bolsa propileno con orificios para la respiración y conservación del fruver.



Fotografía 15. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se evidencia Verificación de condiciones de calidad e inocuidad y despacho de materia prima por parte de interventoría.



Fotografía 16. VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

OSERVACIONES: El operador garantiza el cumplimiento de la la materia prima en relación a lña remisión.



Fotografía 17. ETIQUETADO Y ROTULADO

OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 18. ETIQUETADO Y ROTULADO

OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 19. ETIQUETADO Y ROTULADO

OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 20. CALIDAD E INOCUIDAD

OSERVACIONES: Se evidencia Verificación de condiciones de calidad e inocuidad de materia prima.

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS



Fotografía 21. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 22. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 23. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 24. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 25. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 26. CARGUE DE VEHÍCULO

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

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

Sin otro particular,

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

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

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

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: CONTRATISTA FEDAG S.A.S

YOPAL - CASANARE
2024

1. INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

2. OBJETIVO GENERAL:

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

METODOLOGÍA:

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

3. MARCO LEGAL:

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

4. ALCANCE

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

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

5. VISITA TÉCNICA A BODEGA

El presente informe de vista, se realiza a la operatividad del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista FEDAG S.A.S. El resultado de tal análisis, se presenta a través del numeral "7. *ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA*", donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante el día: 19 de abril de 2024 a la Bodega Principal ubicada en la calle 40 # 23-53 utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024.

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

OPERADOR FEDAG S.A.S.	VISITA TECNICA FECHA: 19 DE ABRIL DE 2024	PORCENTAJE OBTENIDO EN ACTA DE VISITA
OBJETIVO	- VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE ALMACENAMIENTO, DESPACHO Y OPERACIÓN DE PLANTA DE ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO	95.08 %

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

SEMANA N.º 4 RPS-ALMUERZO	
MENU 16	Lunes 22 de abril de 2024
MENU 17	Martes 23 de abril de 2024
MENU 18	Miércoles 24 de abril de 2024
MENU 19	Jueves 25 de abril de 2024
MENU 20	Viernes 26 de abril de 2024

SEMANA N. 1 RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
MENU 1	Lunes 22 de abril de 2024
MENU 2	Martes 23 de abril de 2024
MENU 3	Miércoles 24 de abril de 2024
MENU 4	Jueves 25 de abril de 2024
MENU 5	Viernes 26 de abril de 2024

1. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR LA FIRMA INTERVENTORA

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO	MODALIDAD
3	Fruta	Durazno	Naranja	Ración industrializada
4	Dulce	Bocadillo tricolor	Panelita de leche	Ración industrializada
19	Fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja	Ración preparada en sitio

Se anexo oficio No. INTER-PAEPRIO-72-2024

2. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control realizada el 19 de abril de 2024, en visita técnica a la bodega principal de almacenamiento de los productos y materia prima del programa de alimentación escolar PAE modalidad preparada en sitio – almuerzo Y ración industrializada, con el fin de verificar los componentes que forman parte del ciclo de menú semana 4 de preparado en sitio y semana 1 ración industrializada, donde se observa lo siguiente:

2.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

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

EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

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

PLAN DE SANEAMIENTO

- La bodega cuenta con sistemas sanitarios adecuados para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales aprobadas por la autoridad competente.
- El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.3

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

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

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

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

- Durante el despacho se evidencio canastillas sucias, se debe realizar limpieza y desinfección de los mismos antes de comenzar los cargues para garantizar las condiciones higiénico sanitarias durante el almacenamiento de los alimentos.
- Se verifico materia prima en buena calidad e inocuidad, cumpliendo con la normatividad vigente de rotulado y etiquetado resolución 5109 de 2005 y demás normas que lo sustituyan.
- Se evidencia condiciones higiénico sanitarias adecuadas para realizar las actividades de almacenamiento de materia prima.
- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.
- Se recomienda adecuar un lugar para el consumo de alimentos para las personas que trabajan en bodega.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD	
	
Fotografía 1. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 2. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se observa materia prima en la fase de alistamiento, ordenada y organizada por municipios para su respectivo cargue y despacho	**OBSERVACIONES:** Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolepticas.



Fotografía 3. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se observa materia prima en la fase de alistamiento, ordenada y organizada por municipios para su respectivo cargue y despacho



Fotografía 4. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: La materia prima cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas.



Fotografía 5. CALIDAD E INOCUIDAD DE LA METRIA PRIMA

OSERVACIONES: El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estandares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas de los productos.



Fotografía 6. GRADO DE TEMPERATURA

OBSERVACIONES: Se evidencia el cuarto frio. Donde las temperaturas de refrigeración no mayor de 4°C / - 2°C durante todas las estapas del proceso.



Fotografía 7. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Las áreas de recepción, almacaneamiento, ensamble y despacho se encuentra en adecuadas condiciones hienico sanitarias.



Fotografía 8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: Se observa materia prima en la fase de alistamiento, ordenada y organizada por municipios para su respectivo cargue y despacho

	
Fotografía 9. CALIDAD E INOCUIDAD	**Fotografía 10. CALIDAD E INOCUIDAD**
OSERVACIONES: Se evidencia fruver empacada en bolsa propileno con orificios para la respiración y conservación del mismo.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de calidad e inocuidad de la materia prima por parte de interventoría, donde se evidencia limón en adecuado estado de maduración.
	
Fotografía 11. GRADO DE MADUREZ DE LA PIÑA	**Fotografía 12. VERIFICACIÓN GRAMAJE MATERIA PRIMA**
OSERVACIONES: Se evidencia fruta piña grado adecuado de maduración numero 2 y 3.	**OBSERACIONES:** El operador da cumplimiento a garantizar la el cumplimiento del gramaje, según lo requerido en la minuta.
	
Fotografía 13. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 14. CALIDAD E INOCUIDAD**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OSERVACIONES:** Se evidencia fruver empacada en bolsa propileno con orificios para la respiración y conservación del mismo.

	
Fotografía 15. VERIFICACIÓN GRAMAJE MATERIA PRIMA	**Fotografía 16. VERIFICACIÓN GRAMAJE MATERIA PRIMA**
OSERVACIONES: El operador da cumplimiento a garantizar la el cumplimiento del gramaje, según lo requerido en la minuta.	**OSERVACIONES:** El operador da cumplimiento a garantizar la el cumplimiento del gramaje, según lo requerido en la minuta.
	
Fotografía 17. ETIQUETADO Y ROTULADO	**Fotografía 18. ETIQUETADO Y ROTULADO**
OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.	**OSERVACIONES:** Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.
	
Fotografía 19. ETIQUETADO Y ROTULADO	**Fotografía 20. CALIDAD E INOCUIDAD DE R.I**
OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.	**OSERVACIONES:** Se evidencia Verificación de condiciones de calidad e inocuidad de materia prima de la ración industrializada.

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS	
	
Fotografía 21. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 22. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.
	
Fotografía 23. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 24. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.
	
Fotografía 25. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 26. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Se realiza verificación de la calidad e inocuidad de la materia prima y de las cantidades totales según remisión.	**OBSERVACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

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

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

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

Sin otro particular,

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

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

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

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: CONTRATISTA FEDAG S.A.S

YOPAL - CASANARE
2024

1. INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

2. OBJETIVO GENERAL:

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

METODOLOGÍA:

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

3. MARCO LEGAL:

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

4. ALCANCE

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

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

5. VISITA TÉCNICA A BODEGA

El presente informe de vista, se realiza a la operatividad del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista FEDAG S.A.S. El resultado de tal análisis, se presenta a través del numeral "7. *ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA*", donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante el día: 26 de abril de 2024 a la Bodega Principal ubicada en la calle 40 # 23-53 utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024.

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

OPERADOR FEDAG S.A.S	VISITA TECNICA FECHA: 26 DE ABRIL DE 2024	PORCENTAJE OBTENIDO EN ACTA DE VISITA
OBJETIVO	- VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE ALMACENAMIENTO, DESPACHO Y OPERACIÓN DE PLANTA DE ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO	92 %

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

SEMANA N.° 1 RPS-ALMUERZO	
MENU 1	Lunes 29 de abril de 2024
MENU 2	Martes 30 de abril de 2024
MENU 3	Miércoles 1 de mayo de 2024
MENU 4	Jueves 2 de mayo de 2024
MENU 5	Viernes 3 de mayo de 2024

SEMANA N. 2 RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
MENU 6	Lunes 29 de abril de 2024
MENU 7	Martes 30 de abril de 2024
MENU 8	Miércoles 1 de mayo de 2024
MENU 9	Jueves 2 de mayo de 2024
MENU 10	Viernes 3 de mayo de 2024

1. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR LA FIRMA INTERVENTORA

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO	MODALIDAD
6	Fruta	Granadilla	Manzana	Ración industrializada
1	Fruta	Jugo de guayaba	Jugo de mango	Ración preparada en sitio
1	Derivado de cereal	Colada de fécula de maíz	Colada de avena	Ración preparada en sitio
2	Fruta	Jugo de maracuyá	Jugo de piña	Ración preparada en sitio
4	Fruta	Jugo de lulo	Jugo de naranja	Ración preparada en sitio

Conforme a oficio FE-046 del 25 de abril de 2024.

2. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control realizada el día 26 y 27 de abril de 2024, en visita técnica a la bodega principal de almacenamiento de los productos y materia prima del programa de alimentación escolar PAE modalidad preparada en sitio – almuerzo Y ración industrializada, con el fin de verificar los componentes que forman parte del ciclo de menú semana 1 de preparado en sitio y semana 2 ración industrializada, donde se observa lo siguiente:

2.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

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

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Las canastillas no se encuentran en adecuado estado de funcionamiento y no son suficientes para el almacenamiento y transporte de la materia prima.
- El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos.
- La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos.

- Las áreas de almacenamiento, ensamble, cargue y distribución se encuentran en adecuadas condiciones higiénicos sanitarias, igualmente los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto se evidencia limpias y desinfectadas.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

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

PLAN DE SANEAMIENTO

- La bodega cuenta con sistemas sanitarios adecuados para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales aprobadas por la autoridad competente.
- El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.3

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

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

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

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

- Durante el despacho se evidencio canastillas insuficientes para el almacenamiento temporal de la materia prima, para garantizar las condiciones higiénico sanitarias durante el almacenamiento de los alimentos.
- Se verifico materia prima en buena calidad e inocuidad, cumpliendo con la normatividad vigente de rotulado y etiquetado resolución 5109 de 2005 y demás normas que lo sustituyan.
- Se evidencia condiciones higiénico sanitarias adecuadas para realizar las actividades de almacenamiento de materia prima.
- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.
- Se recomienda adecuar un lugar para el consumo de alimentos para las personas que trabajan en bodega.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD	
	
Fotografía 1. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 2. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se observa materia prima en la fase de alistamiento, ordenada y organizada por municipios para su respectivo cargue y despacho	**OBSERVACIONES:** Los componentes del complemento cumplen con las características organolepticas.



Fotografía 3. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Almacenamiento temporal de la materia prima en condiciones optimas de calidad.



Fotografía 4. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: La materia prima como fruver cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas. En adecuado estado de maduración



Fotografía 5. CALIDAD E INOCUIDAD DE LA METRIA PRIMA

OSERVACIONES: El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estandares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas de los productos.



Fotografía 6. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: Se evidencia el apilamiento de fruver en canastillas de forma que grantiza la durabilidad de la materia prima para el cargue y despacho a los diferentes municipios.



Fotografía 7. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Las canastillas se encuentra en adecuadas condiciones hienico sanitarias.



Fotografía 8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: Se observa materia prima en la fase de alistamiento, ordenada y organizada por municipios para su respectivo cargue y despacho



Fotografía 9. CALIDAD E INOCUIDAD

OSERVACIONES: Se evidencia fruver empacada en bolsa con orificios para la respiración y conservación del mismo.



Fotografía 10. CALIDAD E INOCUIDAD

OBSERACIONES: Verificación de condiciones de calidad e inocuidad de la materia prima por parte de interventoría, donde se evidencia mango en adecuado estado de maduración.



Fotografía 11. GRADO DE MADUREZ DE LA PIÑA

OSERVACIONES: Se evidencia fruta piña grado adecuado de maduración numero 2 y 3.



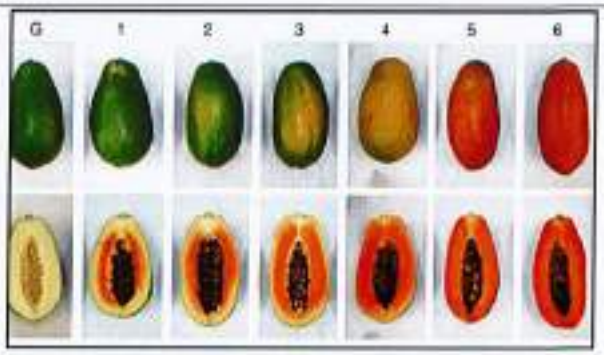
Fotografía 12. VERIFICACIÓN GRAMAJE MATERIA PRIMA

OBSERACIONES: El operador da cumplimiento a garantizar la el cumplimiento del gramaje, según lo requerido en la minuta.



Fotografía 13. GRADO DE MADUREZ DE LA PAPAYA

OSERVACIONES: Se evidencia fruta papaya grado adecuado de maduración numero 4 y 5.



Fotografía 14. TABLA DE MADUREZ DE LA PAPAYA

OSERVACIONES: Se compara el grado de madurez del papaya por medio de tablas de color.



Fotografía 15. GRADO DE MADUREZ DEL MANGO

OSERVACIONES: Se evidencia fruta mango en grado adecuado de maduración numero 2 y 3.



Fotografía 16. TABLA DE MADUREZ DEL MANGO

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



Fotografía 17. ETIQUETADO Y ROTULADO

OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 18. ETIQUETADO Y ROTULADO

OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 19. ETIQUETADO Y ROTULADO

OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 20. CALIDAD E INOCUIDAD DE R.I

OSERVACIONES: Se evidencia Verificación de condiciones de calidad e inocuidad de materia prima de la ración industrializada.

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS	
	
Fotografía 21. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 22. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.
	
Fotografía 23. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 24. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.
	
Fotografía 25. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 26. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Se realiza verificación de la calidad e inocuidad de la materia prima y de las cantidades totales según remisión.	**OBSERVACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

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

Sin otro particular,

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

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

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

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: CONTRATISTA FEDAG S.A.S

YOPAL - CASANARE
2024

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

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

1. INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

2. OBJETIVO GENERAL:

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

METODOLOGÍA:

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

3. MARCO LEGAL:

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

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados en la bodega ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.
La Bodega previamente citada, se ubica en la Calle 40 # 23-59 barrio Villas de San Juan, y efectúa el almacenamiento temporal de la materia prima, necesaria para la operación del PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS complemento alimentario almuerzo y modalidad ración industrializada, a cargo del contratista FEDAG S.A.S.

5. VISITA TÉCNICA A BODEGA

El presente informe de vista, se realiza a la operatividad del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista FEDAG S.A.S. El resultado de tal análisis, se presenta a través del numeral "7. *ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA*", donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante el día: 03, 04 de mayo de 2024 a la Bodega Principal ubicada en la calle 40 # 23-53 utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024.

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

OPERADOR FEDAG S.A.S	VISITA TECNICA FECHA: 03 DE MAYO DE 2024	PORCENTAJE OBTENIDO EN ACTA DE VISITA
OBJETIVO	- VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE ALMACENAMIENTO, DESPACHO Y OPERACIÓN DE PLANTA DE ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO	95.2 %

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

SEMANA N.º 2 RPS-ALMUERZO	
MENU 6	Lunes 6 de mayo de 2024
MENU 7	Martes 7 de mayo de 2024
MENU 8	Miércoles 8 de mayo de 2024
MENU 9	Jueves 9 de mayo de 2024
MENU 10	Viernes 10 de mayo de 2024

SEMANA N. 1 RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
MENU 1	Lunes 6 de mayo de 2024
MENU 2	Martes 7 de mayo de 2024
MENU 3	Miércoles 8 de mayo de 2024
MENU 4	Jueves 9 de mayo de 2024
MENU 5	Viernes 10 de mayo de 2024

1. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR LA FIRMA INTERVENTORA

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO	MODALIDAD
2	Fruta	Manzana	Granadilla	Ración industrializada
3	Fruta	Durazno	Naranja	Ración industrializada
5	Dulce	Maní	Panelita de leche	Ración preparada en sitio
8	Proteína	Carne de cerdo	Carne de res molida	Ración preparada en sitio
10	Fruta jugo	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja	Ración preparada en sitio

Conforme a oficio de aprobación por interventoria Oficio No. INTER-PAEPRIO-84-2024

ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control realizada el día 03 y 04 de mayo de 2024, en visita técnica a la bodega principal de almacenamiento de los productos y materia prima del programa de alimentación escolar PAE modalidad preparada en sitio – almuerzo Y ración industrializada, con el fin de verificar los componentes que forman parte del ciclo de menú semana 2 de preparado en sitio y semana 1 ración industrializada, donde se observa lo siguiente:

1.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

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

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Las canastillas no se encuentran en adecuado estado de funcionamiento y no son suficientes para el almacenamiento y transporte de la materia prima.
- El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos.
- La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos.

- Las áreas de almacenamiento, ensamble, cargue y distribución se encuentran en adecuadas condiciones higiénicos sanitarias, igualmente los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto se evidencia limpias y desinfectadas.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

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

PLAN DE SANEAMIENTO

- La bodega cuenta con sistemas sanitarios adecuados para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales aprobadas por la autoridad competente.
- El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.3

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

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

2. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

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

- El personal manipulador de alimentos porta adecuadamente la dotación de acuerdo a la normatividad vigente.
- Se verifico materia prima en buena calidad e inocuidad, cumpliendo con la normatividad vigente de rotulado y etiquetado resolución 5109 de 2005 y demás normas que lo sustituyan.
- Se evidencia condiciones higiénico sanitarias adecuadas para realizar las actividades de almacenamiento de materia prima.
- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.
- Se recomienda adecuar un lugar para el consumo de alimentos para las personas que trabajan en bodega.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD	
	
Fotografía 1. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 2. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se observa materia prima en la fase de alistamiento, ordenada y organizada por municipios para su respectivo cargue y despacho	**OBSERVACIONES:** Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolepticas.



Fotografía 3. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Almacenamiento temporal de la materia prima en condiciones optimas de calidad.



Fotografía 4. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: La materia prima como fruver cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas. En adecuado estado de maduración



Fotografía 5. CALIDAD E INOCUIDAD DE LA METRIA PRIMA

OSERVACIONES: El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estandares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas de los productos.



Fotografía 6. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: Se evidencia bodega de almacenamiento de materia prima en optimas condiciones de higiene. Y organización para el cargue y despacho de los diferentes municipios



Fotografía 7. CALIDAD E INOCUIDAD

OSERVACIONES: Fruver en optimas condiciones de calidad e inocuidad, en adecuado estado de maduración sin daños mecanicos.



Fotografía 8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: Se observa materia prima en la fase de alistamiento, ordenada y organizada por municipios para su respectivo cargue y despacho



Fotografía 9. CALIDAD E INOCUIDAD

OSERVACIONES: Se evidencia fruver empacada en bolsa con orificios para la respiración y conservación del mismo.



Fotografía 10. CALIDAD E INOCUIDAD

OBSERACIONES: Verificación de condiciones de calidad e inocuidad de la materia prima por parte de interventoría, donde se evidencia granadilla en adecuado estado de maduración.



Fotografía 11. GRADO DE MADUREZ DEL TOMATE

OSERVACIONES: Se evidencia Tomate chonto grado adecuado de maduración numero 2 y 3.



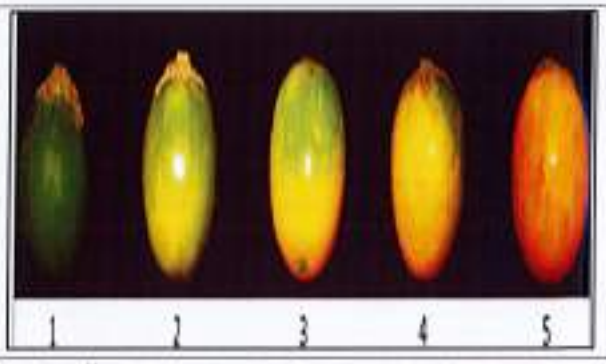
Fotografía 12. VERIFICACIÓN GRAMAJE MATERIA PRIMA

OBSERACIONES: El operador da cumplimiento a garantizar la el cumplimiento del gramaje, según lo requerido en la minuta.



Fotografía 13. GRADO DE MADUREZ DEL LULO

OSERVACIONES: Se evidencia fruta Lulo grado adecuado de maduración numero 3 y 4.



Fotografía 14. TABLA DE MADUREZ DEL LULO

OSERVACIONES: Se compara el grado de madurez del Lulo por medio de tablas de color.



Fotografía 15. GRADO DE MADUREZ DE LA PAPAYA

OSERVACIONES: Se evidencia fruta papaya en grado adecuado de maduración numero 2 y 3.



Fotografía 16. TABLA DE MADUREZ DE LA PAPAYA

OSERVACIONES: Se compara el grado de madurez de la papaya por medio de tablas de color.



Fotografía 17. ETIQUETADO Y ROTULADO

OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 18. ETIQUETADO Y ROTULADO

OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 19. ETIQUETADO Y ROTULADO

OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 20. CALIDAD E INOCUIDAD DE R.I

OSERVACIONES: Se evidencia Verificación de condiciones de calidad e inocuidad de materia prima de la ración industrializada.

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS



Fotografía 21. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 22. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 23. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 24. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 25. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 26. CARGUE DE VEHÍCULO

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

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

Sin otro particular,

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

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

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

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: CONTRATISTA FEDAG S.A.S

YOPAL - CASANARE
2024

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

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

1. INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

2. OBJETIVO GENERAL:

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

METODOLOGÍA:

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

3. MARCO LEGAL:

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

4. ALCANCE

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

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

5. VISITA TÉCNICA A BODEGA

El presente informe de vista, se realiza a la operatividad del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista FEDAG S.A.S. El resultado de tal análisis, se presenta a través del numeral *"7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA"*, donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante el día: 10, 11 de mayo de 2024 a la Bodega Principal ubicada en la calle 40 # 23-53 utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024.

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

OPERADOR FEDAG S.A.S.	VISITA TECNICA FECHA: 10 DE MAYO DE 2024	PORCENTAJE OBTENIDO EN ACTA DE VISITA
OBJETIVO	- VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE ALMACENAMIENTO, DESPACHO Y OPERACIÓN DE PLANTA DE ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO	98 %

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

SEMANA N.º 3 RPS-ALMUERZO	
MENU 12	Martes 14 de mayo de 2024
MENU 13	Miércoles 15 de mayo de 2024
MENU 14	Jueves 16 de mayo de 2024
MENU 15	Viernes 17 de mayo de 2024

SEMANA N. 2 RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
MENU 7	Martes 14 de mayo de 2024
MENU 8	Miércoles 15 de mayo de 2024
MENU 9	Jueves 16 de mayo de 2024
MENU 10	Viernes 17 de mayo de 2024

1. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR LA FIRMA INTERVENTORA

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO	MODALIDAD
7	Fruta	Naranja	Granadilla	Ración industrializada
8	Fruta	Mandarina	Banano	Ración industrializada
9	Dulce	Panelita de leche	Maní	Ración industrializada
12	Fruta de jugo	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja	Ración preparada en sitio
13	Tubérculo	Plátano cocido al horno con queso	Yuca cocida y queso	Ración preparada en sitio
15	Fruta de jugo	Jugo de maracuyá	Jugo de mango	Ración preparada en sitio

Conforme a oficio de aprobación por interventoria Oficio No. INTER-PAEPRIO-87-2024

ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control realizada el día 10 y 11 de mayo de 2024, en visita técnica a la bodega principal de almacenamiento de los productos y materia prima del programa de alimentación escolar PAE modalidad preparada en sitio – almuerzo Y ración industrializada, con el fin de verificar los componentes que forman parte del ciclo de menú semana 3 de preparado en sitio y semana 2 ración industrializada, donde se observa lo siguiente:

1.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

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

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Las canastillas no se encuentran en adecuado estado de funcionamiento y no son suficientes para el almacenamiento y transporte de la materia prima.
- El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos.
- La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos.

- Las áreas de almacenamiento, ensamble, cargue y distribución se encuentran en adecuadas condiciones higiénicos sanitarias, igualmente los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto se evidencia limpias y desinfectadas.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

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

PLAN DE SANEAMIENTO

- La bodega cuenta con sistemas sanitarios adecuados para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales aprobadas por la autoridad competente.
- El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.3

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

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

2. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

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

- Se recomienda estar realizando constante limpieza al área de almacenamiento de materia prima.
- El personal manipulador de alimentos porta adecuadamente la dotación de acuerdo a la normatividad vigente.
- Se verifico materia prima en buena calidad e inocuidad, cumpliendo con la normatividad vigente de rotulado y etiquetado resolución 5109 de 2005 y demás normas que lo sustituyan.
- Se evidencia condiciones higiénico sanitarias adecuadas para realizar las actividades de almacenamiento de materia prima.
- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.
- Se recomienda adecuar un lugar para el consumo de alimentos para las personas que trabajan en bodega.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD	
	
Fotografía 1. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	**Fotografía 2. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se observa materia prima en la fase de alistamiento, ordenada y organizada por municipios para su respectivo cargue y despacho	**OBSERVACIONES:** Los componentes del complemento cumplen con las características organolepticas.



Fotografía 3. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Almacenamiento temporal de la materia prima en condiciones optimas de calidad.



Fotografía 4. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: La materia prima como fruver cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas. En adecuado estado de maduración



Fotografía 5. CALIDAD E INOCUIDAD DE LA METRIA PRIMA

OSERVACIONES: El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estandares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas de los productos.



Fotografía 6. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: Se evidencia bodega de almacenamiento de materia prima en optimas condiciones de higiene. Y organización para el cargue y despacho de los diferentes municipios



Fotografía 7. CALIDAD E INOCUIDAD

OSERVACIONES: Fruver en optimas condiciones de calidad e inocuidad, en adecuado estado de maduración sin daños mecanicos.



Fotografía 8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

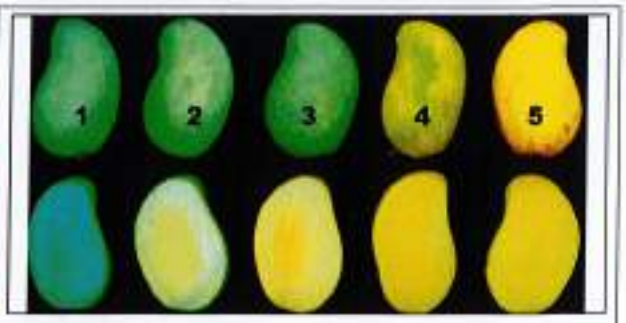
OBSERVACIONES: Se observa materia prima en la fase de alistamiento, ordenada y organizada por municipios para su respectivo cargue y despacho

	
Fotografía 9. CALIDAD E INOCUIDAD	**Fotografía 10. CALIDAD E INOCUIDAD**
OSERVACIONES: Se evidencia fruver empacada en bolsa con orificios para la respiración y conservación del mismo.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de calidad e inocuidad de la materia prima por parte de interventoría.
	
Fotografía 11. GRADO DE MADUREZ DE LA PIÑA	**Fotografía 12. VERIFICACIÓN GRAMAJE MATERIA PRIMA**
OSERVACIONES: Se evidencia Piña grado adecuado de maduración numero 2 y 3.	**OBSERACIONES:** El operador da cumplimiento a garantizar la el cumplimiento del gramaje, según lo requerido en la minuta.
	
Fotografía 13. GRADO DE MADUREZ DE LA MANZANA	**Fotografía 14. TABLA DE MADUREZ DE LA MANZANA**
OSERVACIONES: Se evidencia fruta Manzana grado adecuado de maduración numero 3 y 4.	**OSERVACIONES:** Se compara el grado de madurez de la Manzana por medio de tablas de color.



Fotografía 15. GRADO DE MADUREZ DEL MANGO

OSERVACIONES: Se evidencia fruta Mango en grado adecuado de maduración numero 3 y 4.



Fotografía 16. TABLA DE MADUREZ DEL MANGO

OSERVACIONES: Se compara el grado de madurez del Mango por medio de tablas de color.



Fotografía 17. ETIQUETADO Y ROTULADO

OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 18. ETIQUETADO Y ROTULADO

OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 19. ETIQUETADO Y ROTULADO

OSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del etiquetado nutricional según la resolución 5109 de 2005 y demas normas que lo complementen y lo sustituyan.



Fotografía 20. CALIDAD E INOCUIDAD DE R.I

OSERVACIONES: Se evidencia Verificación de condiciones de calidad e inocuidad de materia prima de la ración industrializada.



Fotografía 21. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 22. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 23. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 24. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 25. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 26. CARGUE DE VEHÍCULO

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

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

Sin otro particular,

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

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

ANEXO 35

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 1 de abril al 17 de mayo de 2024

5433

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

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

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	06042024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Restaurantes escolares	Almuerzos	Total servicios		
Hora inicio:	04:00 am	Hora terminación:	10:00 pm	Número de servicios:			X	

Instalaciones Fisicas e infraestructura

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

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 09
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA ESCAMILLA S ERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

29	Los lavamanos garantizan lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013	1	32	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para el higiene personal como establece la normatividad sanitaria	1
33	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas prácticas de manufactura.				1

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
34	Los equipos, utensilios, selladoras, estufas, canastillas y estibas en cada una de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	36	El operador garantiza el correcto funcionamiento de las básculas de los cuartos fríos (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos. (El cronograma se cumple según lo establecido)?	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón	NO
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento	N.O	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados	N.O
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				N.O

Personal Manipulador de Alimentos

N°	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
34	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	36	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuenta con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013	1	45	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

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

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO	COD GD. FO-AT V8-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2018

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales (El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobados por la autoridad competente. (si aplica)	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y se lleva se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rótulo	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	NO

Almacenamiento distribución y transporte

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

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

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
Muy Bueno.	96 %		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita tecnica por parte de interventoría a la bodega Principal de almacenamiento de los productos perecederos y no perecederos para el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad preparada en sitio y industrializado con el Fin de verificar los diferentes componentes que conforma los ciclos de menu preparado en sitio Semana 2 del menu #6 al menu #10, se resalta las siguientes observaciones:

*Mediante oficio Inter-PAE-057-2024 se realizo Validación y aprobación de Ficha tecnica para productos mayonesa marca ideal cuenta con registro Sanitario Vigente concepto Favorable

*Intercambios Modalidad -Industrializado Lacteo Yogurt melocotón por leche saborizado de Vainilla, Yogurt de Fresa por leche de Vainilla, Derivado de Cereal (Mogolla Miel por galleta arroz comapan), Tajada de pongue Blanco por Galleta redonditas marca tony, Cheesecake por Galleta marca Festival de Vainilla, Galleta por Galleta chips de chocolate y mantecada por Galleta wafer

*Intercambio para Modalidad de preparada en sitio componente Carne de cerdo por Carne de Res Molida y pulpa tomate arbol por Jugo de Naranja.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Naydu M. Bustos	Nombre: Camilo Lopez Gualdron
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1118545634
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: A/L Fedeg

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

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 05/04/2024 Operador: FEDAG SAS.

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Bebida de avena con leche	29/02/24	27/06/24	060	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada vainilla	7/03/24	14/06/24	067	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada chocolate.	04/03/24	11/06/24	064	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Festival vainilla		28/11/24	202349	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche entera	24/02/24	02/06/24	055	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galletas dulces Redonditas	17/02/24	06/02/25	2AT2	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta con chips sabor a chocolate		28/01/25	2423343	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galletica Mantequilla.		06/09/24	150303	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta wafer sabor chocolate.		23/09/24	2066997	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo tricolor.		00724	07/02	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y caracteristicas de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Bebida de avena con leche	29/02/24	27/06/24	060	C	C		C			
Leche saborizada vainilla	7/03/24	14/06/24	067	C	C		C			
Leche saborizada chocolate	04/03/24	11/06/24	064	C	C		C			
Galleta festival vainilla.		28/11/24	202349	C	C		C			
Leche entera	24/02/24	02/06/24	055	C	C		C			
Galletas dulces Redonditas	17/02/24	06/02/25	2AT2	C	C		C			
Galleta con chips sabor a chocolate		28/01/25	2423343	C	C		C			
Galletica Mantequilla		06/09/24	150303	C	C		C			
Galleta wafer sabor chocolate.		23/09/24	2066997	C	C		C			
Bocadillo tricolor.		00724	07/02	C	C		C			

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nayda M. Bustos R	Nombre: Camilo Lopez G
Documento: 1118544617	Documento: C.C. 1.121636
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: RLL Fedag SAS

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 5438

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 05/04/2024 | Contrato de prestación de servicios No. Um 0001-DE 2024 | Hora de inicio: 04:00 pm | Hora de terminación: 10:00 pm

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

Identificación y caracteristicas Organolépticas del Producto

Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del consumidor	Características Organolépticas: Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia
	Bebida de avena con Leche	Reico	Reico	Reico	23/06/24	060		C	C	C	C	C
	Leche Saborizada Vainilla	Reico	Reico	Reico	11/06/24	067		C	C	C	C	C
	Leche Saborizada Chocolate	Reico	Reico	Reico	11/06/24	064		C	C	C	C	C
	Galleta Festival Vainilla				25/11/24	202314		C	C	C	C	C
	Leche entera	Reico	Reico	Reico	02/06/24	055		C	C	C	C	C
	Galletas Dulces Rechonchitas				06/02/25	2472		C	C	C	C	C
	Galleta con chips Sabor Chocolate				25/07/25			C	C	C	C	C
	Galleticas Mantequilla				06/09/24	23943		C	C	C	C	C
	Galleta wafer Sabor chocolate				23/04/24	150303		C	C	C	C	C
	Bocadillo Tricolor	Subroyal	Subroyal	Subroyal	30/04/24	2066993 67102		C	C	C	C	C
	Banano	—	—	—	—	—		C	C	C	C	C
	Manzana	—	—	—	—	—		C	C	C	C	C
	Granadilla	—	—	—	—	—		C	C	C	C	C

Observaciones caracteristicas organolépticas:

Verificación Peso / Volumen

Recep. Materia prima: Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento
200	219	C
200	219	C
200	216	C
	35	
200	225	C
	38	
	48	
	45	
	29	
	133	
	175	
	NO	

Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo

Recep. Materia prima: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Cuarto de almac. MP: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Ensamble: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Despacho: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Nayelu M Bustos R.	Nombre: Camilo Lopez Gualteros
Documento: 1.118.514.617	Documento: 1.110.545.634
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: R/L Fedag sas

5439

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 05042024 | MUNICIPIO DESPACHADO: Tauramena | Tipo de Complemento: Industrializado ✓ | Residencias escolares | Almuerzo ✓

Operador: FEDAG SAS | No Servicios: 1337

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	Del: 8 abril al: 12 abril
	Menú 6 al Menú 10	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____		

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas: olor	color	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de Soya	Ideal	25/03/24	25/03/25	250ml	—	320	320	0	C	C	C	C
Mantequilla	Gustosita			125 g		96	96	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Chicamocha	095A1	04/04/25	460g	—	613	613	0	C	C	C	C
Fideos	La Nieve	2	13Ene25	250g	—	54	54	0	C	C	C	C
Arveja seca	Su Despensa	7738	14/03/25	460g	—	71	71	0	C	C	C	C
Frijol.	Su Despensa	81081801	18Ene25	460g	—	71	71	0	C	C	C	C
Avena en Hojuelas	Granos del Oriente	02241	05012025	250g	—							
Harina Blanca	Soberana SAS	208	08mar25	500g	—	85	85	0	C	C	C	C
Leche entera en Polvo	Tropical Fiesta	030324	04/Mar/25	380g	—	112	112	0	C	C	C	C
Mayonesa	Ideal	054111	29/08/24	85 g	—	145	145	0	C	C	C	C
Panela	Distrimax CyS	20/03/2024	20/08/24		—	61	61	0	C	C	C	C
Azúcar Blanco	Incauca	130324T3	130326	500g	—	93	93	0	C	C	C	C
Sal	Refisal.	40201/3207	—	500g	—	48	48	0	C	C	C	C
Pechuga de Pollo				kg		166.6	166.6	0	C	C	C	C
Huevo				Und		1323	1323	0	C	C	C	C
Queso.				250g								
Guayaba	Surtimayorista	—	—	kg	—	105.8	105.8	0	C	C	C	C
Piña	Surtimayorista	—	—	kg	—	145.5	145.6	0	C	C	C	C
Naranja	Surtimayorista	—	—	kg	—	132,3	132.3	0	C	C	C	C
Mango	Surtimayorista	—	—	kg	—	158,8	159	0	C	C	C	C
Limón	Surtimayorista	—	—	kg	—	40	40.4	0	C	C	C	C
Papa Común	Surtimayorista	—	—	kg	—	176	176	0	C	C	C	C
Platano	Surtimayorista	—	—	kg	—	401	401	0	C	C	C	C

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para proteicos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	Textura	
YUCA	Surtimayorista	—	—	KG	—	160,9	161,1	0	✓	C	C	C
Arveja verde	Surtimayorista	—	—	KG	—	22,4	22,5	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona	Surtimayorista	—	—	KG	—	143,3	143,8	0	C	C	C	C
Cebolla larga	Surtimayorista	—	—	KG	—	62,1	62,1	0	C	C	C	C
Cilantro	Surtimayorista	—	—	KG	—	0,3	0,3	0	C	C	C	C
Habichuela	Surtimayorista	—	—	KG	—	45,6	45,6	0	C	C	C	C
Pimentón	Surtimayorista	—	—	KG	—	3,9	3,9	0	C	C	C	C
Remolacha	Surtimayorista	—	—	KG	—	44,8	44,8	0	C	C	C	C
Repollo	Surtimayorista	—	—	KG	—	132	132,5	0	C	C	C	C
Tomate de guiso	Surtimayorista	—	—	KG	—	173,5	173,7	0	C	C	C	C
Zanahoria	Surtimayorista	—	—	KG	—	194,5	196,7	0	C	C	C	C
AJO.	Surtimayorista.	—	—	KG	—	2.	2	0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayelu M. Bustos Romero	Nombre: Camilo Lopez Guevara
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1.118.545.634
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Aux. Cocina