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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA BODEGA

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

DIRECCION BODEGA	Calle 40 N 23 -53	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO		YOPAL	
FECHA DE VISITA	2024-04-5	HORA INICIO		4:00 am	HORA TERMINACION:		10:00 pm
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024					
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Instalaciones Fisicas e infraestructura
Ítem No 8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Áreas de almacenamiento de materia prima



FOTOGRAFÍA No. 2	Instalaciones Fisicas e infraestructura
Ítem No 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.
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Paredes limpias



FOTOGRAFÍA No. 3	Instalaciones Fisicas e infraestructura
Ítem No 16:	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Techos cumplen con la normatividad vigente



FOTOGRAFÍA No. 4	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 22:	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Baños limpios



FOTOGRAFÍA No. 5	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 23:	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas prácticas de manufactura.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Lavado de manos



FOTOGRAFÍA No. 6	Personal Manipulador de Alimentos
Ítem No 37:	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Dotación limpia de color blanco del personal manipulador



FOTOGRAFÍA No. 7	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 50:	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Materia prima en optimas condiciones de calidad e inocuidad

OBSERVACIÓN
Se realiza visita a bodega del operador FEDAD S.A.S por parte interventoría con el fin de evidenciar procesos operativos durante el cargue de los mercados para el departamento de Casanare del programa de alimentación escolar PAE.

5443

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:	FEDA6 S.A.S			NIT:	900505461-5
Contrato de prestación de servicios:	Um - 0001 DEL 2024				
Nombre persona encargada de la planta:	Camilo Andres Lopez			Cargo:	R/L
Dirección de la planta:	Calle 40 #23-53	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:	Fedeyasas@gmail.com	Teléfono fijo:	—	Tel. Cel:	—

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	12042024	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	5:00 am	Hora terminación:	8:40 pm	Número de servicios:	✓		✓	

Instalaciones Fisicas e Infraestructura

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

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

Equipos y Utensilios

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

Personal Manipulador de Alimentos

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

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

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

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

Plan de Saneamiento

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

Almacenamiento distribución y transporte

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

Total Calificación	Porcentaje obtenido					
58/60	96.61.	Porcentaje de cumplimiento	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones
Se Realiza visita tecnica a la bodega principal de almacenamiento de los productos y materia prima del programa de alimentación Escolar PAE - Modalidad Almuerzo y industrializado. con el Fin de Verificar los componentes que conforma los ciclos de menú para la Semana 3 de preparado en sitio y Modalidad Industrializado Semana 2. donde se observo lo siguiente.
- Se Verificó materia prima en buena calidad, cumpliendo con fechas de Vencimiento Vigente.
- Se evidencia Condiciones higiénico Sanitaria adecuada para realizar las actividades de almacenamiento de Materia prima.
- Para Modalidad industrializado se evidencia intercambios industrializado autorizado.
- leche entera UHT por Yogurt Frutas Rojos para el menu N 7
- leche saborizado de Vainilla por Yogurt de Melocoton para el menu 8
- Fruta: Mandarina por manzana. para el Menu N 8.
- Para Modalidad preparado en sitio. se evidencia intercambios autorizado.
- Fruta Jugo de Tomate arbol por Jugo de Mango para el Menu N 12 y Fruta de Jugo de Mirawya por Jugo de Naranja para el menu N 15 de la Semana 3.
- Se evidencia despachos para los Municipios de Tamara, Trinidad San luis de palenque, ezequiel Moreno diaz de Paz de Ariporo, Hato Corozal, Paz de Ariporo Bonifacio, Villanueva, Monterrey, Sabanalarga, Pore, Nunchia, Tauramena, Cusiana Aguazul, Maní, chameza y Recetor.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Nayda M. Bustos R.	Nombre: Camilo Lopez G
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1.118.547.639
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: P/L Pedag SCI

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

5447

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: 1/04/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: Villanueva | Tipo de Complemento: Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo ✓

Operador: FEDAG SAS. | No Servicios: 920

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	Del: 15 de Abril al: 19 de Abril
	Menú 11 al Menú 15	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	
Aceite de Soya	Ideal	25/03/24	25/03/25	250ml	—	188	188	0	C	C	C	C
Mantequilla	Gustosita	6120324M3	12Oct/24	125 g	—	60	60	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Chicamocha	0945A2	04/04/25	460g	—	300	300	0	C	C	C	C
Espaguetti	San Remo	C3102312Z9	05Nov24	250g	—	171	171	0	C	C	C	C
Fideos	La Nieve.	2	12Ene25	250g	—	32	32	0	C	C	C	C
Frijol	Granos del Oriente	2004/24	30/04/25	460g	—	35	35	0	C	C	C	C
Lenteja	Granos del Oriente	1/04/24	30/04/25	460g	—	35	35	0	C	C	C	C
Avena	Ideal	040324	04/03/25	200	—	43	43	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	nutrilac	17102352C8	10/Oct/24	380g	—	73	73	0	C	C	C	C
Mayonesa	Ideal	071111	11/09/24	80g	—	88	88	0	C	C	C	C
Panela	Distrimax CyS	01/04/24	01/09/24	250g	—	26	26	0	C	C	C	C
Azúcar	Incauca	220324	220326	Lb	—	58	58	0	C	C	C	C
Sal	Refisal.	40202/17111	—	Lb	—	25	25	0	C	C	C	C
Carne Res Molida	Minerva	01/12/2023	29/03/24	Kg		59.5	59.5	0	C	C	C	C
Carne Res Picada	Red Carnica SAS	26/02/24	25/02/25	Kg		59.5	59.5	0	C	C	C	C
Pechuga				Kg		108.6	108.6	0	C	C	C	C
Huevo				und	—	920	920	0	C	C	C	C
Queso				250 g		73.6	73.6	0	C	C	C	C
Guayaba	Surtimayorista	—	—	Kg	—	73.6	73.6	0	C	C	C	C
Mango	Surtimayorista	—	—	Kg	—	101.2	101.2	0	C	C	C	C
Limón	Surtimayorista	—	—	Kg	—	27.9	27.9	0	C	C	C	C
Piña	Surtimayorista	—	—	Kg	—	101.2	101.2	0	C	C	C	C
Naranja	Surtimayorista	—	—	Kg	—	73.6	73.6	0	C	C	C	C

5148

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Papa	Sultimayorista	—	—	Kg	—	319.6	319.6	0	C	C	C	C
Platano	Sultimayorista	—	—	Kg	—	217	217	0	C	C	C	C
Arveja verde	Sultimayorista	—	—	Kg	—	14.9	15	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Sultimayorista	—	—	Kg	—	79.9	80	0	C	C	C	C
Cebolla larga	Sultimayorista	—	—	Kg	—	29.1	30	0	C	C	C	C
Habichuela	Sultimayorista	—	—	Kg	—	50.7	51	0	C	C	C	C
Pepino	Sultimayorista	—	—	Kg	—	39.2	40	0	C	C	C	C
Pimentón	Sultimayorista	—	—	Kg	—	7.5	7.5	0	C	C	C	C
Remolacha	Sultimayorista	—	—	Kg	—	29.9	29.9	0	C	C	C	C
Repollo	Sultimayorista	—	—	Kg	—	29.9	29.9	0	C	C	C	C
Tomate Guiso	Sultimayorista	—	—	Kg	—	130.6	130.6	0	C	C	C	C
Zanahoria	Sultimayorista	—	—	Kg	—	104.2	104.2	0	C	C	C	C
Ajo	Sultimayorista	—	—	Kg	—	1.4	1.4	0	C	C	C	C

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Intercambios autorizados para Modalidad Ración Preparada en sitio

Fruta: Jugo de tomate arbol por Jugo de Mango para el menu N 12 y Fruta Jugo de Maracuya por Jugo de Naranja para el menú N 15. de la semana 3.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayu M. Bustos Romero	Nombre: Camila Lopez Calderon.
Documento: 1.119 544.617	Documento: 1.109.541.639
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: AUL Fedes (C)

5449

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: 12/04/2024 Operador: FEDA6 S.A.S

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
Ponque con chocolate	23/05/24	23/08/24	240922	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	–
Mantecada		28/04/24	240922	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	–
Brownie		27/04/24	240922	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	–
Tasada		27/04/24	240922	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	–
Galleta		27/04/24	240922	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	–
Yogurt frutos rojos	09/03/24	26/06/24	069	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	–
Avena	29/02/24	27/06/24	060	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	–
Yogurt melocoton	09/03/24	26/06/24	069	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	–
Panelita		08/02/24	08.02	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	–
Bocadillo tricolor		07/07/24	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 características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Ponque con chocolate		23/05/24	240922	C	C	–	C	–	C	–
Mantecada		28/04/24	240922	C	C	–	C	–	C	–
Brownie		27/04/24	240922	C	C	–	C	–	C	–
Tasada		27/04/24	240922	C	C	–	C	–	C	–
Galleta		27/04/24	240922	C	C	–	C	–	C	–
Yogurt frutos rojos	09/03/24	26/06/24	069	C	C	–	C	–	C	–
avena	29/02/24	27/06/24	060	C	C	–	C	–	C	–
Yogurt melocoton	09/03/24	26/06/24	069	C	C	–	C	–	C	–
Panelita		08/07/24	08.02	C	C	–	C	–	C	–
Bocadillo tricolor		07/07/24	07.02	C	C	–	C	–	C	–

Observaciones:

Intercambios de lacteo y fruta autorizado:

- Leche entera UHT por Yogurt frutos Rojos para el menú N 7
- leche Saborizada de Vainilla por Yogurt de Melocotón para el Menú N8
- Fruta: Mandarina por Manzana. para el menú N 8

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nayelu M Bustos P.	Nombre: Camilo A. Lopez G
Documento: 418.544617	Documento: 1.118.548634
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: A/L Fedas SAS

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 5450

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 12/04/2024 | Contrato de prestación de servicios No. UM-0001 DEL 2024 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Hora de Inicio: 5:00 am | Hora de terminación: 5:40 pm

Operador: FEDAG - S.A.S | No Servicios:

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo													
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Ponque Con chocolate	Toliboy	Toliboy	Recreo	25-05-24	240922		C	C	C	C	C		40	90	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
	Mantecada	Toliboy	Toliboy	Recreo	28-04-24	240922		C	C	C	C	C		40	40	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
	Brownie	Toliboy	Toliboy	Recreo	27-04-24	240922		C	C	C	C	C		40	44	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
	Galleta	Toliboy	Toliboy	Recreo	27-04-24	240922		C	C	C	C	C		30	38	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
	Tajada (ponque)	Toliboy	Toliboy	Recreo	27-04-24	240922		C	C	C	C	C		30	38	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
	Yogurt frutos Rojos	Recreo	Recreo	Recreo	28-06-24	069		C	C	C	C	C		200	211	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
	Avena	Recreo	Recreo	Recreo	27-06-24	060		C	C	C	C	C		200	217	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
	Yogurt melocotón	Recreo	Recreo	Recreo	28-06-24	069		C	C	C	C	C		200	213	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
	Panelita	La sabrosita	La sabrosita	La sabrosita	08-07-24	08-02		C	C	C	C	C		100	28	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C
	Bocadillo triddor	La sabrosita	La sabrosita	La sabrosita	04-07-24	07-02		C	C	C	C	C		20	24	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C

Observaciones características organolépticas:
Cumple con las condiciones de calidad y Fechas de Vencimiento vigente.

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Nayyly Maradey Bustos	Nombre: Leidy A. Lopez G.
Documento: 1.113.544.617	Documento: 1.118.541.635
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: AUX. Techos Isa

Alimentos Aprender

5451

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

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

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

DIRECCION BODEGA	Calle 40 23 -53	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL		
FECHA DE VISITA	2024-04-12	HORA INICIO		5:00 am	HORA TERMINACION:	8:40 pm	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024					
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



FOTOGRAFÍA No. 2	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 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.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Paredes limpias



FOTOGRAFÍA No. 3	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 16:	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 4	Personal Manipulador de Alimentos
Ítem No 37:	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.
CUMPLE	X NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Dotación completa, limpia



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



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



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



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



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



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



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

OBSERVACIÓN
Se realiza visita a bodega mayoritario por parte interventoría con el fin de evidenciar procesos operativos durante el cargue de los mercados para el departamento de Casanare del programa de alimentación escolar PAE.

5455

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	FEDAG SAS			NIT:	900505461-5
Contrato de prestación de servicios:	UM-0001 Del 2024				
Nombre persona encargada de la planta:	Camilo Andrés 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:	19042024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	6:00 AM	Hora terminación:	7:30 pm	Número de servicios:	✓		✓	

Instalaciones Físicas e infraestructura

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

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 01
	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

5456

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

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

Personal Manipulador de Alimentos

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

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

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

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

5457

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

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

Almacenamiento distribución y transporte

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

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

5458

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
Muy Bueno.	95.08%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita tecnica a la bodega principal de almacenamiento de los productos y materia prima del Programa de Alimentación Escolar Modalidad Almuerzos e Industrializados, con el fin de verificar los componentes que conforman los ciclos de menu, para la semana 4 de preparado en sitio y Modalidad Industrializado, semana 1 donde se esta evidenciando lo siguiente:

-Se verifican los diferentes despachos de materia prima a los municipios del departamento de Casanare, evidenciando calidad y cantidad de los alimentos despachados. Se autorizan los siguientes intercambios: Tomate de arbol x naranja para almuerzos y bocadillo tricolor x Cocada.

-Durante el despacho se evidencio camptillos sucios, se debe realizar limpieza y desinfección de los mismos antes de comenzar los cargues, para garantizar condiciones higienico-sanitarias de los mismos durante el almacenamiento de los Alimentos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Geraldine Martinez Cortes	Nombre: Camilo Andres Lopez G.
Documento: 1057587328	Documento: C.C. 1.117.541.639
Cargo: Supervisor de Campo Tecnico	Cargo: R/L Proveedor SAS

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-VR-03
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 19/04/2024 Operador: FEDAS S.A.S

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. del fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Yogurth de Melocoton	09 MAR 24	26 JUN 24	069	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena UHT	23 MAR 24	20 JUN 24	083	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Yogurth Frutos Rojos	09 MAR 24	26 JUN 24	069	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Entera UHT	08 ABR 24	18 JUL 24	099	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Saborizada Chocolate	06 MAR 24	13 JUN 24	066	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mogolla Miel		3-05-24	270932	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tajada (Ponqueburro)		3-05-24	240932	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Cheescake		3-05-24	240932	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta		3-05-24	240932	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Maní		28-07-24	071109	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por empaque	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Yogurth de Melocoton	09 MAR 24	26 JUN 24	069	C	C		C			
Avena UHT	23 MAR 24	20 JUN 24	083	C	C		C			
Yogurth Frutos Rojos	09 MAR 24	26 JUN 24	069	C	C		C			
Leche entera UHT	08 ABR 24	18 JUL 24	099	C	C		C			
Leche saborizada Chocolate	06 MAR 24	13 JUN 24	066	C	C		C			
Mogolla Miel		3-05-24	270932	C	C		C			
Tajada (Ponqueburro)		3-05-24	240932	C	C		C			
Cheescake		3-05-24	240932	C	C		C			
Galleta		3-05-24	240932	C	C		C			
Maní		28-07-24	071109	C	C		C			

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Carolina Rodriguez	Nombre: Camilo A. Lopez G
Documento: 1057587328	Documento: 1.118.540.634
Cargo: Supervisor Compañías	Cargo: R/L. Pedas SAS

5460

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: 19/04/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: MONTERREY | Tipo de Complemento: | Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo

Operador: FEDAG S.A.S | No Servicios 344 | | | | X

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 16 al Menú 20 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ____ al Menú ____ | INDUSTRIALIZADA Menú ____ al Menú ____

Semana de consumo: Del: 22 de Abril al: 26 de Abril

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: Olor	Caracteristicas Organolepticas: Color	Caracteristicas Organolepticas: Textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de Soya	Ideal	250324	250425	250ml	T°Amb	38	38	0	C	C	C	C
Mantequilla	Surti Mayorista	6120324MB	120724	125gr	T°Amb	10	10	0	C	C	C	C
Arroz blanco	Chicomocha	092A1	01-04-25	460g	T°Amb	58	58	0	C	C	C	C
Pasta Espaguetti	Surti Mayorista	07824	19-03-25	250g	T°Amb	29	29	0	C	C	C	C
Frijoles	Surti Mayorista	089724	29-03-25	250g	T°Amb	10	10	0	C	C	C	C
Arveja Seca	Surti Mayorista	77382	20-03-25	460g	T°Amb	10	10	0	C	C	C	C
Fríjol	-			-	T°Amb	0	0	0	C	C	C	C
Lenteja	Surti Mayorista	7110424	300425	460g	T°Amb	10	10	0	C	C	C	C
Avena en Hojuelas	Surti Mayorista	040324	4-03-25	200g	T°Amb	21	21	0	C	C	C	C
Harina Blanca	Surti Mayorista	250924	27-03-25	Lb	T°Amb	14	14	0	C	C	C	C
Leche entera en Polvo				380g	T°Amb	19	19	0	C	C	C	C
Mayonesa con Sal	Ideal	071111	11-09-24	80g	T°Amb	20	20	0	C	C	C	C
Panela		160424	170924	250g	T°Amb	10	10	0	C	C	C	C
Azucar blanca	Granos del Oriente	160424	300425	Lb	T°Amb	15	15	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	402224	-	Lb	T°Amb	9	9	0	C	C	C	C
Carne Res picada	BIFF	130124	120125	Kg	3°C	23.9K	23.9K	0	C	C	C	C
Pechuga con Piel	Polbo Fiesta			Kg	-18°C	21.8K	21.8K	0	C	C	C	C
Huevos				Und	T°Amb	213	213	0	C	C	C	C
Queso Tipo Campesino	Lacteos Sonny	16ABR.2024	31/04/2024	250g	3°C	17.	17	0	C	C	C	C
Naranja	Campo Oriente			Kg	T°Amb	40K	40.5K	0	C	C	C	C
									-			

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 5467

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: 19/04/2024 | Contrato de prestación de servicios No. | Hora de inicio | Hora de terminación

Operador: FEDAS S.A.S | No Servicios | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde

Identificación y características Organolépticas del Producto													Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo												
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	YOGURTH DE MELOCOTON	EL RECREO	EL RECREO	EL RECREO	20/04/24	069		C	C	C	C	C	200	213	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C
	AVENA UHT	EL RECREO	EL RECREO	EL RECREO	20/04/24	083		C	C	C	C	C	200	213	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C
	YOGURTH FRUTOS ROJOS	EL RECREO	EL RECREO	EL RECREO	20/04/24	069		C	C	C	C	C	200	214	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C
	LECHE ENTERA UHT	EL RECREO	EL RECREO	EL RECREO	20/04/24	099		C	C	C	C	C	200	210	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C
	LECHE SABORIZADA CHOC	EL RECREO	EL RECREO	EL RECREO	20/04/24	066		C	C	C	C	C	200	215	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C
	MEZCLA MEL	TOLIBOX	TOLIBOX	TOLIBOX	03-05-24	240932		C	C	C	C	C	40	44	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C
	TAPADA (BONQUE BLANC	TOLIBOX	TOLIBOX	TOLIBOX	03-05-24	240932		C	C	C	C	C	40	48	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C
	CHEESCAKE	TOLIBOX	TOLIBOX	TOLIBOX	03-05-24	240932		C	C	C	C	C	40	41	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C
	GALLETA	TOLIBOX	TOLIBOX	TOLIBOX	03-05-24	240932		C	C	C	C	C	40	47	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C
	MANÍ	FRITOLAY	FRITOLAY	FRITOLAY	26-05-24	07109		C	C	C	C	C	20	26	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez	Nombre: Cinthia A. López G
Documento: 1057589328	Documento: 1.169.546.639
Cargo: Supervisor Campo Interno	Cargo: P/L FEDAS SAS

Alimentos Aprender

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VS-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 proteínicos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Piña	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	23.4K	23.7K	0	C	C	C	C
Naranja	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	21.3K	21.5K	0	C	C	C	C
Mango Comun	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	25.6K	25.9K	0	C	C	C	C
Limón	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	6.5K	6.6K	0	C	C	C	C
Papa criolla negra	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	23K	23.2K	0	C	C	C	C
Papa criolla	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	20.4K	20.5K	0	C	C	C	C
Platano	Compra Oriente	N.A	NA	Kg	Amb	47.6	47.8K	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	13.7K	13.9K	0	C	C	C	C
Cebolla larga	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	4.8K	5.0K	0	C	C	C	C
Pepino cohombro	Compra Oriente	N.A	NA	Kg	Amb	8.4K	8.6K	0	C	C	C	C
Pimenton Rojo	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	1.1K	1.5K	0	C	C	C	C
Remolacha	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	6.4K	6.6K	0	C	C	C	C
Repollo blanco	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	19.5K	19.7K	0	C	C	C	C
Tomate de arbol	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	28K	28.3K	0	C	C	C	C
Tomate chonta	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	18.4K	18.6K	0	C	C	C	C
Ajo	Compra Oriente	N.A	N.A	Kg	Amb	0.3K	0.38K	0	C	C	C	C
Agua				und	Amb	639 und	639 und	0	C	C	C	C
									C	C	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: Geraldine Ramirez Barrera	Nombre: Camila A. Lopez G.
Documento: 1057587829	Documento: 1.018.541.634
Cargo: Especialista Comida Intern	Cargo: Aux Pedag Sed

5463

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA BODEGA

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

DIRECCION BODEGA	Calle 40 #24-53	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL		
FECHA DE VISITA	2024-04-19	HORA INICIO		06:00 a.m	HORA TERMINACION:	07:30 p.m	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024					
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 3:	La edificación está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 2	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 23:	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas prácticas de manufactura.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Se evidencia el protocolo de lavado de manos.



FOTOGRAFÍA No. 3	Equipos y Utensilios
Ítem No 24:	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	Se evidencian canastillas sucias.



FOTOGRAFÍA No. 4	Personal Manipulador de Alimentos
Ítem No 37:	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Se evidencia personal con uso de dotación.



FOTOGRAFÍA No. 5	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 44:	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Se evidencia producto Lácteo en refrigeración.



FOTOGRAFÍA No. 6	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Cumple con la resolución 5109 de 2005.



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



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



FOTOGRAFÍA No. 9	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 50:	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se evidencia cumplimiento de características de Alimentos y empaques.		

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	PO.A7-F-08 11-05-23 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 10	Almacenamiento distribución y transporte		
Ítem No 66:	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Vehículos cumplen con los aspectos requeridos.		

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica a la bodega principal de almacenamiento de los productos y materia prima del programa de alimentación escolar modalidad almuerzos e industrializados con el fin de verificar los componentes que conforman los ciclos de menú para la semana 4 preparado en sitio y modalidad industrializado semana 1.

5467

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	FEDAG SAS			NIT:	900505461-5
Contrato de prestación de servicios:	VM 0001 del 2024				
Nombre persona encargada de la planta:	Juan Carlos Martinez			Cargo:	Jefe de bodega.
Dirección de la planta:	Calle 40 Nº 23-33	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:	fedag545@gmail.com	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	3114996956

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	26/04/2024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Alimentos	Total servicios	
Hora inicio:	5:00PM	Hora terminación:	8:00PM	Número de servicios:	✓		✓

Instalaciones Fisicas e infraestructura

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

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 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

5468

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

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

Personal Manipulador de Alimentos

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

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

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

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

5469

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

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

Almacenamiento distribución y transporte

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

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

5470

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
Bueno	92%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita por parte de la interventoría a la bodega de almacenamiento de productos perecederos y no perecederos para el programa de Alimentación escolar, modalidad almuerzos e industrializados, con el fin de verificar los diferentes componentes que conforman los ciclos de menú correspondiente a la semana #1 (menú 1 al menú 5).

Intercambios autorizados Ración Industrializada
- Menú #6, Programado Granadilla, intercambio Manzana.

Intercambios autorizados Ración preparada en sitio
- Menú #1 → Fruta → Jugo de Guayaba, intercambio Jugo de Mango.
- Menú #1 → Cereal → Colada de fécula de Maíz, intercambio Colada de Avena.
- Menú #2 → Fruta → Jugo de Maracuya, intercambio Jugo de Piña.
- Menú #4 → Fruta → Jugo de Lulo, intercambio Jugo de naranja.

Se evidencia materia prima en optimas condiciones de calidad.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: KARINA O.	Nombre: Camilo A. López G
Documento: 1118542365	Documento: 1.118.145.634
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: AIL Psicologa

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nayda M. Bustos	Nombre:
Documento: 1.118.534.617	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO 5471

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 26/04/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: PAZ DE ARIPORO | Tipo de Complemento: Industrializado ✓ | Residencias escolares | Almuerzo

Operador: FEDA6 S.A.S | No Servicios: 1439

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 1 al Menú 5 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ____ al Menú ____ | INDUSTRIALIZADA Menú ____ al Menú ____

Semana de consumo: Del 29 - ABRIL al 03 - MAYO

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de congelados)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de soya	Uno A.	M0092 L1	01/04/25	250ml	—	250und	250und	0	✓	✓	✓	C
Mantequilla	Gustosita	8130324122	13/10/24	125g	4°C	64und	64und	0	✓	✓	✓	C
Arroz Blanco	Chicamocha	095A2	04-04-25	960g	—	450und	450und	0	✓	✓	✓	C
Frijol	Granos del oriente	2090424	30/04/25	460g	—	73und	73und	0	✓	✓	✓	C
Lenteja	Granos del oriente	220424	30/04/25	460g	—	73und	73und	0	✓	✓	✓	C
Avena en Hojuelas	Su Despensa	78980304	03/04/25	250g	—	76und	76und	0	✓	✓	✓	C
Harina Blanca	Arepa - Repa	L204	24/03/25	500g	—	89und	89und	0	✓	✓	✓	C
leche entera polvo	Miramonte	1804245308	04/2025	380g	—	61und	61und	0	✓	✓	✓	C
Crema de leche	Tiendas de 1	L100	06-01-24	200g	—	54und	54und	0	✓	✓	✓	C
Mayonesa	Ideal	086111	26/09/24	85g	—	61und	61und	0	✓	✓	✓	C
Panela	Distrimar C.I.S	16/04/24	17/09/24	350g	—	68und	68und	0	✓	✓	✓	C
Azucar Blanca	Granos del oriente	170424	30/04/25	500g	—	74und	74und	0	✓	✓	✓	C
Sal	Refisal	L4032/3371	N.A	500g	—	49und	49und	0	✓	✓	✓	C
Carne de Res molida	BIFF Soyamoso	01722023	29/05/24	Kg	-18.4°C	88.7	88.7	0	✓	✓	✓	C
Carne para Asar	BIFF Soyamoso	13012024	12/01/25	Kg	-18.4°C	88.7	88.7	0	✓	✓	✓	C
Pechuga	Pollo Fiesta	241071	15-10-24	Kg	-18.4°C	53.9	53.9	0	✓	✓	✓	C
Huevo de gallina	Oscar Farfan Donoso			Und.	—	1371	1371	0	✓	✓	✓	C
Queso	Chamoza	23/04/24	08/04/24	250g	4°C	68 und	68 und	0	✓	✓	✓	C
Mango	Mayorista	—	—	kg	—	286.9	286.9	0	✓	✓	✓	C
Naranja	Mayorista	—	—	Kg	—	137.1	137.1	0	✓	✓	✓	C
Piña	Mayorista	—	—	Kg	—	308.8	308.8	0	✓	✓	✓	C
Limón	Mayorista	—	—	Kg	—	41.7	41.7	0	✓	✓	✓	C
Manzana-Común	Mayorista	—	—	Kg	—	11.5	11.5	0	✓	✓	✓	C

222

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO 5472

VERSIÓN: 03
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 carnes cárnicos de pre-mezcla)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Papa Común	Mayorista	—	—	kg	—	115.9	115.9	0	✓	✓	✓	C
platano Hartón	Mayorista	—	—	kg	—	323.5	323.5	0	✓	✓	✓	C
Cebolla Cabezona	Mayorista	—	—	kg	—	86.8	86.8	0	✓	✓	✓	C
Cebolla larga	Mayorista	—	—	kg	—	41.4	41.4	0	✓	✓	✓	C
Pepino cohombro	Mayorista	—	—	kg	—	58.3	58.3	0	✓	✓	✓	C
Pimentan Rojo	Mayorista	—	—	kg	—	10.3	10.3	0	✓	✓	✓	C
Repollo Blanco	Mayorista	—	—	kg	—	121.5	121.5	0	✓	✓	✓	C
Tomate guiso	Mayorista	—	—	kg	—	146	146	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria	Mayorista	—	—	kg	—	57.1	57.1	0	✓	✓	✓	C
AJO	Mayorista	—	—	kg	—	1.4	1.4	0	✓	✓	✓	C
Queso	Chameza	20/04/24	04/06/24	2.500g	4°C	8 Bloques	8bloques	0	✓	✓	✓	C

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

Porcentaje de cumplimiento: %

Observaciones :

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Karina Ortega / Nayda Bustos	Nombre: Camilo A. López G
Documento: 1118544617 / 1118542365 / Nayda Bustos	Documento: 1-118-545639
Cargo: Prof. de Apoyo. PROF APOYO	Cargo: AUL Pedagogia

Alimentos Aprender

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 5473

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: 26/04/2024

Contrato de prestación de servicios No. CMD0001/2024

Operador: FEDAG SAS

No Servicios

Tipo de Complemento: Jornada Mañana: Jornada Tarde:

Hora de inicio: 5:00am

Hora de terminación: 8:00Pm

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo													
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho				
Fecha de muestreo	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)			
	Yogurt frutos rojos	Recreo	Recreo	Recreo	24/04/24	070		C	C	C	C	C		200	216	C															
	Leche entera	Recreo	Recreo	Recreo	24/04/24	069		C	C	C	C	C		200	218	C															
	Yogurt de melocoton	Recreo	Recreo	Recreo	16/04/24	069		C	C	C	C	C		200	206	C															
	Avena UHT	Recreo	Recreo	Recreo	22/04/24	083		C	C	C	C	C		200	249	C															
	Bombe colegio 70 de chocolate	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	30/04/24	240952		C	C	C	C	C		40	50	C															
	Brownie	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	18/05/24	240941		C	C	C	C	C		40	45	C															
	Mantecada	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	03/05/24	24		C	C	C	C	C		40	40	C															
	Galleta	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	23/05/24	240942		C	C	C	C	C		40	40	C															
	Panelitas de leche	LA SABROSITA	LA SABROSITA	LA SABROSITA	01/09/24	10.04		C	C	C	C	C		25	27	C															
	Bocadillo tricolor	LA SABROSITA	LA SABROSITA	LA SABROSITA	14/09/24	11.04		C	C	C	C	C		25	25	C															

Observaciones características organolépticas:
Cumplimiento características organolepticas.

Observaciones verificación gramajes y rotulo/etiqueta:
Cumplimiento en el gramaje.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Ramiro Urrea/Nayda Bustos	Nombre: Camilo A. López G.
Documento: 1118.542.657 1.118.544.617	Documento: 1.118.541.624
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: AUL Fedag (e)

5479

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: 26/04/2024 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 consumo	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Yogurt frutos rojos	10-Mar24	27/06/24	070	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche entera	8/04/24	16/07/24	099	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Yogurt de melocoton	09/04/24	26/06/24	069	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena UHT	23/04/24	20/07/24	083	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Parque cubierto de chocolate		30/05/24	240982	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie		08/05/24	240941	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mantecadas		09/05	240932	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galletas		13/05/24	240942	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Panelitas de leche		10/09/24	10.04	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo fresa		11/09/24	11-04	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por empaque	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Yogurt frutos rojos	10/03/24	27/06/24	070	C	C		C			
Leche entera	8/04/24	16/07/24	099	C	C		C			
Yogurt de melocoton	09/04/24	26/06/24	069	C	C		C			
Avena UHT	23/04/24	20/07/24	083	C	C		C			
Parque cubierto de chocolate		30/05/24	240941	C	C		C			
Brownie		08/05/24	240941	C	C		C			
Mantecadas		13/05/24	24	C	C		C			
Galleta		13/05/24	240942	C	C		C			
Panelitas leche		10/09/24	10:04	C	C		C			
Bocadillo fresa		11/09/24	11.04	C	C		C			

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Karina Rivera / 1.118.514.617	Nombre: Camilo A. Lopez G.
Documento: 1118547365 / Profesional	Documento: 1.118.541.634
Cargo: Prof. de Apoyo de Pepas	Cargo: PIL Fedag SAS

5475

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA BODEGA

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

DIRECCION BODEGA	Calle 40 # 23-53	ETC	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
FECHA DE VISITA	2024-04-26	**HORA INICIO**		05:00am	**HORA TERMINACION:**	20:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024**					
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 11:	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Uniones entre pared y piso no son redondeas.



FOTOGRAFÍA No. 2	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 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.
CUMPLE	X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	Paredes de material resistente y colores claros.



FOTOGRAFÍA No. 3	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 23:	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas prácticas de manufactura.
CUMPLE	X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	Avisos alusivos a las B.P.M



FOTOGRAFÍA No. 4	Equipos y Utensilios		
Ítem No 24:	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se observan canastillas con suciedad.		



FOTOGRAFÍA No. 5	Equipos y Utensilios		
Ítem No 26:	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se verifican registros de temperaturas.		



FOTOGRAFÍA No. 6	Equipos y Utensilios		
Ítem No 28:	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Distancia entre paredes y equipos son acordes a la normatividad.		



FOTOGRAFÍA No. 7	Equipos y Utensilios		
Ítem No 31:	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Equipos de medición temperatura se encuentran calibrados		



FOTOGRAFÍA No. 8	Personal Manipulador de Alimentos
Ítem No 37:	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Operarios con dotación.



FOTOGRAFÍA No. 9	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Cumplen con rotulo.



FOTOGRAFÍA No. 10	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Los alimentos se encuentran debidamente rotulados.



FOTOGRAFÍA No. 11	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Los alimentos cumplen con las características organolépticas.



FOTOGRAFÍA No. 12	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Los componentes se encuentran en buen estado y cumplen con las características organolépticas.



FOTOGRAFÍA No. 13	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 50:	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Alimentos y empaques corresponden a lo establecido.



FOTOGRAFÍA No. 14	Plan de Saneamiento
Ítem No 57:	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumple con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Recipientes de recolección de residuos sólidos.



FOTOGRAFÍA No. 15	Almacenamiento distribución y transporte
Ítem No 63:	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Vehículos cumplen con los aspectos establecidos y normatividad sanitaria vigente.

OBSERVACIÓN

Se realiza visita por parte de Interventoría a la bodega de almacenamiento de productos perecederos y no perecederos para el Programa de Alimentación Escolar, modalidad almuerzos e industrializado.

5179

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	FEDAG S.A.S			NIT:	900505461-5
Contrato de prestación de servicios:	UM 0001 DEL 2024				
Nombre persona encargada de la planta:	Camilo Andres Lopez.			Cargo:	N/L
Dirección de la planta:	Calle 40N 23-53	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:	Fedagsas@gmail.com	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	3144996156

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	03/05/2024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	5:00 am	Hora terminación:	8:00 pm	Número de servicios:	✓		✓	

Instalaciones Físicas e infraestructura

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	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.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

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

Personal Manipulador de Alimentos

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

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

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

Almacenamiento distribución y transporte

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

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR 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 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				
60	95,2 %		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza Visita tecnica a la bodega por parte de interventoria para la Verificación de materia prima de productos perecederos y no perecederos para el programa de alimentación escolar, Modalidad almuerzos e industrializado donde se observa Los diferentes componentes que conforman los ciclos de menú correspondiente a la semana 2 (menús N6 al 10) para modalidad Mayoritario y para modalidad Industrializado La Semana 1 (menú 1 al menú 5).

Se evidencia materia prima en buenas condiciones optimas de calidad, ademas personal manipulador porta adecuadamente la dotación de acuedo a la normaticidad vigente.

Intercambios autorizados Ración Industrializada:

-Menu 2: Programado Fruta manzana por Granadilla, menu 3 Durazno por Naranja y menú 5 maní por panelita

-Intercambios autorizado Ración preparado en sitio

Menú N 8: Proteina Carne cerdo por Carne de res molidad

menu N 10: Fruta Jugo Tomate Arbol por jugo de Naranja

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: KARINA U.	Nombre: Camilo A. López G.
Documento: 1118542365	Documento: 1.118.541638
Cargo: PROF. de APOYO.	Cargo: PLL Fedagrcs

FIRMA	FIRMA
Nombre: Naydu M. Bustos R	Nombre:
Documento: 1.118.514617	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo:

5403

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 03/05/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: Mani

Operador: FEDAG SAS. | No Servicios: 605

Tipo de Complemento: Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo ✓

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 6 al Menú 10 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ___ al Menú ___ | INDUSTRIALIZADA Menú ___ al Menú ___

Semana de consumo: Del: 6 MAYO al: 10 MAYO

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de este rango)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de Soya	Ideal	22/04/24	22/04/25	250ml	-	137	137	0	C	C	C	C
Mantequilla	Gustosita	6120324	120424	125g	-	47	47	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Chicamocha	095A1	040425	g	-	257	257	0	C	C	C	C
Frijoles	La Nieve	13	280324	250g	-	32	32	0	C	C	C	C
Arveja Seca	Su Despensa	76550404	040425	g	-	35	35	0	C	C	C	C
Frijol	Su Despensa	8100	01/2025	g	-	35	35	0	C	C	C	C
Avena en Hojuelas	Su Despensa	7899030	20425	g	-	37	37	0	C	C	C	C
Harina Blanca	La Soberana	101	150425	g	-	42	42	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Hinamonte	1904248	04/2025	g	-	56	56	0	C	C	C	C
Mayonesa	Ideal	046111	26/09/24	g	-	66	66	0	C	C	C	C
Panela	Distrimax CYS	01/04/24	01/09/24	g	-	34	34	0	C	C	C	C
Azucar Blanco	Incauca	220324	220326	g	-	46	46	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	40406	N/A	g	-	30	30	0	C	C	C	C
Carne Res Molida	Pol	16/04/24	16/04/26	Kg		38.5	38.5	0	C	C	C	C
Carne	Pol	02/03/24	02/03/25	500g		38.5	38.5	0	C	C	C	C
Pechuga Pollo						70.3	70.3	0	C	C	C	C
Huevo						605	605	0	C	C	C	C
Queso	Lacteos Sammy	250424	10Jun24	250g	6°C	38 und.	38und/9kg	0	C	C	C	C
Piña	Surtimayorista	-	-	Kg	-	66.6	67	0	C	C	C	C
Naranja	Surtimayorista	-	-	Kg	-	60.5	61	0	C	C	C	C
Mango	Surtimayorista	-	-	Kg	-	72.6	73	0	C	C	C	C
Limon	Surtimayorista	-	-	Kg	-	18.3	19	0	C	C	C	C
Naranja	Surtimayorista	-	-	Kg	-	60.5	61	0	C	C	C	C

1/2

5484

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (Solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Papa común	Sultimayorista	—	—	kg	—	72.3	73	0	C	C	C	C
Platano	Sultimayorista	—	—	kg	—	164.2	165	0	C	C	C	C
Yuca	Sultimayorista	—	—	kg	—	66.8	67	0	C	C	C	C
Arveja verde	Sultimayorista	—	—	kg	—	9.8	10	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Sultimayorista	—	—	kg	—	61.6	62	0	C	C	C	C
Cebolla larga	Sultimayorista	—	—	kg	—	24.1	25	0	C	C	C	C
Habichuela	Sultimayorista	—	—	kg	—	19.7	20	0	C	C	C	C
Pimentón Rojo	Sultimayorista	—	—	kg	—	1.7	1.7	0	C	C	C	C
Remolacha	Sultimayorista	—	—	kg	—	19.4	20	0	C	C	C	C
Repollo Blanco	Sultimayorista	—	—	kg	—	57.8	58	0	C	C	C	C
Tomate guiso	Sultimayorista	—	—	kg	—	72.2	73	0	C	C	C	C
Zanahoria	Sultimayorista	—	—	kg	—	82.3	83	0	C	C	C	C
Ajo.	Sultimayorista	—	—	kg	—	0.9	1	0	C	C	C	C

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

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA C	Nombre: Camila A. Lopez G
Documento: 1148542365	Documento: 1.119.547.639
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: AUX redes sal

Alimentos Aprender

5185

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 03/05/2024 Operador: FENAG S.A.S

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
YOGURTH DE MELOCOTON	26JUN24	09MAR24	089	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
AVENA CON LECHE	21ABR24	18ABR24	112	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
YOGURTH FRUTOS ROJOS	27JUN24	27JUN24	070	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
LECHE ENTERA UHT	22ABR24	30JUL24	113	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	06MAR24	13JUN24	066	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
MOGOLLA MIEL	240953	20/05/24	240953	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
TAJADA (PONQUE BLANCO)		22/05/24	240947	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
CHEESCAKE		20/05/24	240953	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
GALLETA		20/05/24	240953	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Panelita con leche		04/08/24	04-03	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
YOGURTH DE MELOCOTÓN	09MAR24	26JUN24	089	C	C		C			
AVENA CON LECHE	21ABR24	18ABR24	112	C	C		C			
YOGURTH FRUTOS ROJOS	27JUN24	27JUN24	070	C	C		C			
LECHE ENTERA UHT	22ABR24	30JUL24	113	C	C		C			
LECHE SABORIZADA CHOC.	06MAR24	13JUN24	066	C	C		C			
MOGOLLA MIEL	240953	20/05/24	240953	C	C		C			
TAJADA (PONQUE BLANCO)		22/05/24	240947	C	C		C			
CHEESCAKE		20/05/24	240953	C	C		C			
GALLETA		20/05/24	240953	C	C		C			
PANELITA CON LECHE		04/08/24	04-03	C	C		C			

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Karina V.	Camila Andrea López C
Nombre: Karina V.	Nombre: Camila A. López G
Documento: 1118342365	Documento: 1.118.542.639
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: P/L Fenag SAS

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 5486

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 03/05/2024 | Contrato de prestación de servicios No. UM-0001 de 2024 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: | Jornada Tarde: | Hora de inicio: 5:00 a.m | Hora de terminación: 8:00 p.m

Operador: FEDAG S.A.S | No Servicios:

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo													
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de vencimiento	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	YOGURTH MELOCOTON	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO 6/04/24	069		C	C	C	C	C		200	213	C													
	AVENA CON LECHE	RECREO	RECREO	RECREO	18/04/24	112.		C	C	C	C	C		200	214	C													
	YOGURTH FRUTOS ROJOS	RECREO	RECREO	RECREO	7/04/24	070		C	C	C	C	C		200	213	C													
	LECHE ENTERA UHT	RECREO	RECREO	RECREO	30/04/24	113		C	C	C	C	C		200	207	C													
	MIEL	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	20/05/24	240953		C	C	C	C	C		40	43	C													
	TAPADA (PONQUE BLANCO)	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	22/05/24	240947		C	C	C	C	C		40	42	C													
	CHEESCAKE	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	20/05/24	240953		C	C	C	C	C		40	43	C													
	GALLETA	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	20/05/24	240953		C	C	C	C	C		40	47	C													
	PONQUE CON LECHE	TOLIBOY	LA SABROSURA	LA SABROSURA	4/05/24	0403		C	C	C	C	C		25	27	C													
	BOCADILLO TRADICIONAL	LA SABROSURA	LA SABROSURA	LA SABROSURA	11-04-24	11-04		C	C	C	C	C		25	27	C													
	MANTECADA	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	13/05/24	240442		C	C	C	C	C		40	46	C													

Observaciones características organolépticas:
Se da cumplimiento a las caracteristicas organolepticas

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:
Se da cumplimiento a los gramajes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Tatiana U.	Nombre: Camilo Andres Lopez G
Documento: 1118542365	Documento: 1.116.547.624
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: AUX. Pedagogico

5487

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA BODEGA

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

DIRECCION BODEGA	Calle 40 N 23-53	ETC	DEPTO CASANARE	MUNICIPIO		YOPAL	
FECHA DE VISITA	2024-05-3	HORA INICIO		5:00 am		HORA TERMINACION:	8:00 pm
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024					
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



FOTOGRAFÍA No. 2	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 22:	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Servicios sanitarios limpios.



FOTOGRAFÍA No. 3	Instalaciones Físicas e infraestructura
Ítem No 23:	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas prácticas de manufactura.
CUMPLE	X — NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Se evidencia avisos alusivos de lavado de manos.



FOTOGRAFÍA No. 4	Personal Manipulador de Alimentos		
Ítem No 37:	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Dotación clara limpia de acuerdo a la normatividad		



FOTOGRAFÍA No. 5	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 42:	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Áreas adecuadas condiciones higiénico sanitarias.		



FOTOGRAFÍA No. 6	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 42:	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Áreas limpias y en condiciones higiénico sanitaria.		



FOTOGRAFÍA No. 7	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Rotulado de productos		



FOTOGRAFÍA No. 8	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Productos con rotulado de acuerdo a la normatividad de vigente.		



FOTOGRAFÍA No. 9	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Fechas vigente de acuerdo a la normatividad vigente.		



FOTOGRAFÍA No. 10	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Materia prima en buenas condiciones		



FOTOGRAFÍA No. 11	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Materia prima de buena calidad		

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	PO.A1-IF-04 11-05-23 Vo. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 12	Almacenamiento distribución y transporte		
Ítem No 63:	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Vehículo transportador de alimentos.		

OBSERVACIÓN
En visita técnica realizada a la bodega principal del operador FEDAG S.A.S se evidencia materia prima en optimas condiciones de calidad e inocuidad cumpliendo con todos los estándares según normatividad vigente. Alistamiento de forma ordenada y organizada, personal manipulador de alimentos cuentan con dotación completa. Se realiza verificación de gramaje en frutas el cual cumple con lo estipulado en la minuta patrón.

5191

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	CÓDIGO: FO-A1-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	FEDAG S.A.S.			NIT:	900505461-5
Contrato de prestación de servicios:	Un contrato				
Nombre persona encargada de la planta:	Camilo Andres Lopez			Cargo:	R/L
Dirección de la planta:	Calle 40 # 23-53	Ciudad planta:	Yopal - casanare.		
Correo electrónico:		Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	10/05/2024	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo	Total servicios		
Hora inicio:	7:00am	Hora terminación:	7:00 pm	Número de servicios:	X		X	311499 6156

Instalaciones Físicas e Infraestructura

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

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

Personal Manipulador de Alimentos

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

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

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

5493

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

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

Almacenamiento distribución y transporte

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

2/4

S 494

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

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

Observaciones

En visita tecnica Realizada a la bodega principal del operador Fedag S.A.S el dia 10 - Mayo - 2024, Se evidencia lo Siguiente:
- La Materia prima cumple con los estandares de calidad e inocuidad, frutas en Adecuado estado de Maduracion
- Intercambios Aprobados por la firma interventoria oficio P.O INTER-PAEPRIO-87-2024 lo cual son los siguientes:
Modalidad Racion Industrializada, Naranja por granadilla, Mandarina por Banano, ponchito de leche por Mani.
Modalidad Racion preparado en sitio: Jugo de tomate de arbol por naranja, Platano por yuca, Maracuyá por mango.
- Se evidencia Aristamiento de forma ordenada y organizada.
- Se Recomienda estar Realizando constante Limpieza al area de Almacenamiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Luz Elizabeth Ramirez	Camilo Andres Lopez G
Nombre: Geraldine Ramirez	Nombre: Camilo A. Lopez G
Documento: 1057587378	Documento: 1.118.545.639
Cargo: Supervisor compo Intesi	Cargo: PIL Fedag sas

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

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 10052024 | Contrato de prestación de servicios No. Um 0001 del 24 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Hora de inicio: 5:00 am | Hora de terminación: 8:00 am

Operador: FEDAG S.A.S | No Servicios

Identificación y caracteristicas Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo												
								Caracteristicas Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de vencimiento	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del complemento	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso declarado	Peso verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Leche Saborizada vainilla	Recreo	Recreo	Recreo	14-06-24	067	-	C	C	C	C	C	200	197	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Avena	Recreo	Recreo	Recreo	18-05-24	112	-	C	C	C	C	C	200	194	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Yogurt Melocoton	Recreo	Recreo	Recreo	25-06-24	069	-	C	C	C	C	C	200	209	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Leche entera	Recreo	Recreo	Recreo	30-07-24	113	-	C	C	C	C	C	200	214	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Galleta	Tolibay	Tolibay	Tolibay	13-01-24	240118	-	C	C	C	C	C	40	47	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Mantecada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	24-05-24	240522	-	C	C	C	C	C	40	51	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Tajada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	24-05-24	240512	-	C	C	C	C	C	40	43	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Brownie	Tolibay	Tolibay	Tolibay	04-03-24	240322	-	C	C	C	C	C	40	44	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Muni	Fritoly	Frito	Fritoly	13-09-24	032514	-	C	C	C	C	C	26	26	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Bocadillo tricolor	Saborisito	Saborisito	Saborisito	11-09-24	404	-	C	C	C	C	C	26	26	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones caracteristicas organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Naydu Bustos	Nombre: Camilo A. Lopez G
Documento: 1118542765 1.118.544.617	Documento: 1.049.644.639
Cargo: Prof. Apoyo Prof Apoyo	Cargo: RLL Fedag SAS

5496

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: 1 0 0 5 2 0 2 4 Operador: FEDA6 S.A.S

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	Caracteristicas empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche Saborizada vainilla	04-03-24	14-06-24	067	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena	21-01-24	18-08-24	112	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Yogurt Melocotón	09-03-24	26-06-24	069	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche entera	22-04-24	30-07-24	113	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta		18-06-24	24-08-24	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mantecada		24-05-24	240822	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tajada		24-05-24	240817	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie		24-05-24	240822	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mani		15-09-24	050507	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo Tricolor		11-04-24	404	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche Saborizada vainilla	07-03-24	14-06-24	067	C	C		C			
Avena	21-01-24	18-08-24	112	C	C		C			
Yogurt Melocotón	09-03-24	26-06-24	069	C	C		C			
Leche entera	22-04-24	30-07-24	113	C	C		C			
Galleta		18-06-24	240817	C	C		C			
Mantecada		24-05-24	240817	C	C		C			
Tajada		24-05-24	240817	C	C		C			
Brownie		24-05-24	240822	C	C		C			
Maní		15-09-24	050507	C	C		C			
Bocadillo tricolor		11-04-24	404	C	C		C			

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: [illegible]	Nombre: Cenith A. López G
Documento: 1118547365	Documento: 1.118.547.639
Cargo: PROF. de APOYO.	Cargo: PIL Fedeysa

247

5997

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 10/5/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: YUNCHIA | Tipo de Complemento: Industrializado X | Residencias escolares | Almuerzo X

Operador: FEDAS SAS | No Servicios: 994

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 11 al Menú 15 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú / al Menú / | INDUSTRIALIZADA Menú 6 al Menú 10 | Semana de consumo: Del: 14 de Mayo al 17 de Mayo

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite Vegetal Soya	Ideal	220424	22-04-25	250ml	—	146	146	0	C	C	C	C
Mayonesa	Ideal	013111	13-09-24	80g	—	111	111	0	C	C	C	C
Leche en polvo entera	Miramonte	705245307	05-2025	380g	—	60	60	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	L40406-131	N/A	500g	—	42	42	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Chicamocha	127A4	06-May-25	460g	—	271	271	0	C	C	C	C
Fríjol	Sudespensa	8108/801	18-Ene-25	460g	—	60	60	0	C	C	C	C
Pasta Spaguetti	La Nieve	1334	25/MAR/25	250g	—	108	108	0	C	C	C	C
Mantequilla	Gustosita	613038/M2	30-04-24	125g	—	79	79	0	C	C	C	C
Lenteja	Su Despensa	47985254	25/04/25	460g	—	60	60	0	C	C	C	C
Avena en Hojuelas	Su Despensa	78830501	05/01/25	500g	—	62	62	0	C	C	C	C
Panela	Distrimax C45	01042024	01092024	250g	—	47	47	0	C	C	C	C
Azúcar	Incauca	220324	280326	500g	—	59	59	0	C	C	C	C
Carne Molida	ROI	16042024	16042026	kg	—	34.5	34.5	0	C	C	C	C
Carne Picada	ROI	02032024	02032025	kg	—	65.8	65.8	0	C	C	C	C
Pechuga Pollo	—	—	—	kg	—	60	60	0	C	C	C	C
Huevo	—	—	—	und	—	994	994	0	C	C	C	C
Queso	Gummy	07mg2024	22jun24	250g	6°C	47	47	0	C	C	C	C
Mango	Surtimayorista	—	—	kg	—	109.3	110	0	C	C	C	C
Piña	Surtimayorista	—	—	kg	—	109.3	110	0	C	C	C	C
Naranja	Surtimayorista	—	—	kg	—	53.9	54	0	C	C	C	C
Limón	Surtimayorista	—	—	kg	—	30.1	31	0	C	C	C	C
Papa común	Surtimayorista	—	—	kg	—	301.4	302	0	C	C	C	C
Yuca	Surtimayorista	—	—	kg	—	148.6	149	0	C	C	C	C

5498

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-V3-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de origen animal)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Arveja verde	Suitimayorista	—	—	Kg	—	16.4	17	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Suitimayorista	—	—	Kg	—	55.7	56	0	C	C	C	C
Cebolla larga	Suitimayorista	—	—	Kg	—	28.9	29	0	C	C	C	C
Habichuela	Suitimayorista	—	—	Kg	—	33.4	34	0	C	C	C	C
Pepino Cohombro	Suitimayorista	—	—	Kg	—	22.9	23	0	C	C	C	C
Pimentón Rojo	Suitimayorista	—	—	Kg	—	2.8	3	0	C	C	C	C
Remolacha	Suitimayorista	—	—	Kg	—	32.8	33	0	C	C	C	C
Repollo	Suitimayorista	—	—	Kg	—	32.8	33	0	C	C	C	C
Tomate de Guiso	Suitimayorista	—	—	Kg	—	87	87	0	C	C	C	C
Zanahoria	Suitimayorista	—	—	Kg	—	82.3	83	0	C	C	C	C
Ajo	Suitimayorista.	—	—	Kg	—	1.1	1.5	0	C	C	C	C

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

Observaciones :

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	CAMILO ANDRES LOPEZ G
Nombre: Kafarco.	Nombre: Camilo A. Lopez G.
Documento: 1118542365	Documento: 1. 1118541679
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: AIL Fedug 501.

Alimentos Aprender

Secretaría de Educación Departamental - Programa de Alimentación Escolar

274

57199

VISITAS DE VERIFICACION DE INFRAESTRUCTURA A COMEDORES ESCOLARES

5506

ANEXO 36

Cronograma de visitas de infraestructura periodo del 1 de abril al 17 de mayo de 2024

5587

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

MES DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2024

OPERADOR: FEDAG SAS

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	X																															1
2	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JORE DE GUANABANAS	X																															1
3	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO	X																															1
4	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JOSE ANTONIO GALAN	X																															1
5	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO		X																														1
6	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNIÓN DE COJOMU		X																														1
7	AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE		X																														1
8	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSÉ RONDÓN		X																														1
9	AGUAZUL	CUPIAGUA	PLAN CUNAMA LAS BRISAS		X																														1
10	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUNAMA		X																														1
11	TRINIDAD	CARLOS LLERAS RESTREPO	MANDARINOS			X																													1
12	HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	VILLA JULIA			X																													1
13	HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	SAMUCO			X																													1
14	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA			X																													1
15	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY				X																												1
16	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SAMAN				X																												1
17	AGUAZUL	LA TURUA	CONSTRUCTIVISTA LA URAMENA				X																												1
18	AGUAZUL	LA TURUA	SAN MIGUEL DE FARALLONES				X																												1
19	AGUAZUL	LA TURUA	SALITRE				X																												1
20	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	GUAYANAS									X																							1
21	AGUAZUL	CUPIAGUA	MANOGUA									X																							1
22	AGUAZUL	CUPIAGUA	EL TRIUNFO									X																							1
23	AGUAZUL	CUPIAGUA	PRINCIPAL									X																							1
24	MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA									X																							1
25	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALONEGRO									X																							1
26	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	CAMPANERO										X																						1
27	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	LA ESPERANZA										X																						1
28	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	TESORO BUBUY										X																						1
29	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA										X																						1
30	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLA										X																						1

5502

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

MES DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2024

OPERADOR: FEDAG SAS

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
31	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA MARIA DE PALMARITO											X																					1
32	MANI	JESÚS BERNAL PINZÓN	GUINEA											X																					1
33	MANI	JESÚS BERNAL PINZÓN	LA LLANERITA											X																					1
34	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO											X																					1
35	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZÓN -VDA CRUZ VERDE											X																					1
36	TAMARA	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA											X																					1
37	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SAN IGNACIO DE CUMACO											X																					1
38	PORE	ANTONIO NARIÑO	BRISAS DEL PAUTO												X																				1
39	PORE	ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO												X																				1
40	PORE	ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL												X																				1
41	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	GUILLERMO CANO IZASA														X																		1
42	NUNCHIA	EL PRETEXTO	SAN NICOLÁS DE SIRIVANA																X																1
43	NUNCHIA	EL PRETEXTO	COREA																X																1
44	NUNCHIA	EL PRETEXTO	PRINCIPAL																X																1
45	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	EL SECRETO																X																1
46	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	BOTIJERA BAJA																X																1
47	PORE	EL BANCO	AGUALINDA																	X															1
48	PORE	EL BANCO	RAMÓN NONATO PÉREZ																	X															1
49	SABANALARGA	JORGE ELIÉCER GAITÁN	PLANADAS																	X															1
50	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PALMICHAL																	X															1
51	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PUERTO NUEVO																	X															1
52	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	ANTONIO NARIÑO																		X														1
53	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	LA QUINCHALERA																		X														1
54	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PRINCIPAL																		X														1
55	MANI	GAVIOTAS	MACUCO																						X										1
56	MANI	GAVIOTAS	EL AMPARO																						X										1
57	NUNCHIA	PRETEXTO	ROJAS PINILLA																						X										1
58	NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO																						X										1
59	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS MERCEDES																						X										1
60	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	RIOCHIQUITO																							X									1

2303

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

MES DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2024

OPERADOR: FEDAG SAS

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
61	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESMERALDA																							X									1
62	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA																								X								1
63	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	PLATANALES																								X								1
TOTAL VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA				4	6	4	5	0	0	0	0	6	6	7	3	0	1	0	5	5	3	0	0	0	5	2	3	0	0	0	0	0	0	0	62

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

Visita de Infraestructura

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

MES DEL 01 AL 17 DE MAYO DE 2024

OPERADOR: FEDAG SAS

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	AGUAZUL	LA TURUA	FRANCISCO JOSE DE CALDAS		x																														1
2	AGUAZUL	LA TURUA	LA VICTORIA		x																														1
3	MUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSE		x																														1
4	MUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS		x																														1
5	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO						x																										1
6	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SANTA HERCILIA						x																										1
7	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO						x																										1
8	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	MORICHAL						x																										1
9	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERTH KENNEDY						x																										1
10	MUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL ROMERO						x																										1
11	MUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	MACUCO						x																										1
12	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA GRACIELA							x																									1
13	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA DEFENSA							x																									1
14	TRINIDAD	INSTITUTO TECNICO INTEGRADO	CHAPARRITO							x																									1
15	TRINIDAD	INSTITUTO TECNICO INTEGRADO	CAMILO TORRES							x																									1
16	HATO COROZAL	SIMÓN BOLÍVAR	LA UNIÓN								x																								1
17	HATO COROZAL	SIMÓN BOLÍVAR	CASA ROJA								x																								1
18	HATO COROZAL	SIMÓN BOLÍVAR	ROSA BLANCA								x																								1
19	HATO COROZAL	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	EL CEDRAL								x																								1
20	TAMARA	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	PRINCIPAL								x																								1
21	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAMAN									x																							1
22	MANI	LUIS ENRRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS									x																							1
23	MANI	GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA									x																							1
TOTAL VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA				0	4	0	0	0	7	4	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría No. 2398 de 2023 "CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoría deberá Realizar 150 visitas mínimas de campo mensuales a las Instituciones Educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión [...] así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografías y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar en informe mensual".

Visita de Infraestructura

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

5505

ANEXO 37

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 de abril al 17 de mayo de 2024

3506

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

8

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

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PERIODO: DEL 01 AL 30 DE ABRIL Y DEL 01 AL 17 DE MAYO DE 2024
(LIQUIDACIÓN – FEDAG S.A.S)

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. **INTRODUCCIÓN** 5
2. **MARCO NORMATIVO** 5
3. **MARCO CONCEPTUAL** 6
4. **OBJETIVOS** 7
   - 4.1 OBJETIVO GENERAL 7
   - 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICO 7
5. **ALCANCE** 8
6. **METODOLOGÍA** 8
   - 6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION 9
7. **RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS** 11
   - 7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL 2024 11
   - 7.1.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2024. 14
   - 7.2 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 17 DE MAYO 2024 30
   - 7.2.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 01 AL 17 DE MAYO 2024. 31
8. **ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA** 38
   - 8.1 ANÁLISIS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA POR MUNICIPIO EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 AL 30 DE ABRIL Y DEL 01 AL 17 DE MAYO DE 2024. 38
   - 8.2 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS DE INFRAESTRUCTURA EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 AL 30 DE ABRIL Y DEL 01 AL 17 DE MAYO DE 2024. 40
9. **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES** 43

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA. ---- 9
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura ---- 9
Tabla 3. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2024. ---- 12
Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Aguazul. ---- 14
Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Hatocorozal ---- 17
Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Maní. ---- 18
Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Monterrey. ---- 19
Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchia. ---- 20
Tabla 9. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocué. ---- 22
Tabla 10. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Pore. ---- 23
Tabla 11. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Paz de Ariporo. ---- 24
Tabla 12. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Sabanalarga ---- 25
Tabla 13. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de Palenque. ---- 26
Tabla 14. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Recetor. ---- 27
Tabla 15. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara. ---- 28
Tabla 16. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad. ---- 28
Tabla 17. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 17 de mayo de 2024. ---- 30
Tabla 18. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Aguazul. ---- 31
Tabla 19. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Mani. ---- 32
Tabla 20. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Hato Corozal. ---- 33
Tabla 21. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchia ---- 34
Tabla 22. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de Palenque ---- 35
Tabla 23. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara. ---- 37
Tabla 24. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad. ---- 37

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Diagnostico de infraestructura por municipio durante el periodo comprendido del 01 al 30 de abril y del 01 al 17 de mayo de 2024 38
Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos de infraestructura en el periodo comprendido del 01 al 30 de abril y del 01 al 17 de mayo de 2024..... 40
Ilustración 3. Relación de aspectos técnicos con influencia positiva y negativa en las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas analizadas en el periodo comprendido del 01 al 30 de abril y del 01 al 17 de mayo de 2024. 42

1. INTRODUCCIÓN

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

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de verificación de infraestructura", el cual precisa acciones de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 de abril al 17 de mayo de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS) – Almuerzo y Ración Industrializada (RI). Por consiguiente, se expone que, en el plazo de operación del 01 al 30 de abril y del 01 al 17 de mayo de 2024, se desarrollaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. UM 0001 de 2024, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

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

2. MARCO NORMATIVO

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares inmersos en la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. UM 0001 de 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. UM 0001 de 2024 cuyo objeto es: **"IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurantes escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

6. METODOLOGÍA

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

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

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

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

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

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

- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera

tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.

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

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

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

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

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

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

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura

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

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

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

7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La firma consultora realizó la inspección y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de los comedores escolares, con el propósito de identificar las falencias y oportunidades de mejora del servicio de alimentación, del que se benefician los niños, niñas, jóvenes y adolescentes, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. UM 001 de 2024 cuyo objeto es: **"IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE".** Así bien, para el presente informe se plantea el análisis de dos (2) periodos de operación del PAE comprendidos del 01 al 30 de abril y del 01 al 17 de mayo de 2024, los cuales se abordarán de forma independiente, considerando que fueron diferentes unidades aplicativas verificadas.

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL 2024

Para el periodo del 01 al 30 de abril de 2024, se realizaron un total de sesenta y tres (63) visitas de verificación al estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares del PAE. El seguimiento a este aspecto técnico, estuvo enfocado en determinar el cumplimiento o no, de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. Cabe mencionar que la descripción que se cita a través de las tablas de diagnóstico sanitario, presenta un análisis abreviado de la situación particular de cada sede educativa; por consiguiente, este estudio se complementa con las actas de verificación evaluadas en campo por la firma consultora. Los municipios e instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2024.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1.	1/04/2024	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO
2.	1/04/2024	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSE DE GUANABANAS
3.	1/04/2024	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO
4.	1/04/2024	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JOSE ANTONIO GALAN
5.	2/04/2024	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO
6.	2/04/2024	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNIÓN DE COJOMU
7.	2/04/2024	AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE
8.	2/04/2024	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSÉ RONDÓN
9.	2/04/2024	AGUAZUL	CUPIAGUA	PLAN CUNAMA LAS BRISAS
10.	2/04/2024	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUNAMA
11.	3/04/2024	TRINIDAD	CARLOS LLERAS RESTREPO	MANDARINOS
12.	3/04/2024	HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	VILLA JULIA
13.	3/04/2024	HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	SAMUCO
14.	3/04/2024	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA
15.	4/04/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY
16.	4/04/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SAMAN
17.	4/04/2024	AGUAZUL	LA TURUA	CONSTRUCTIVISTA LA UPAMENA
18.	4/04/2024	AGUAZUL	LA TURUA	SAN MIGUEL DE FARALLONES
19.	4/04/2024	AGUAZUL	LA TURUA	SALITRE
20.	9/04/2024	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	GUAYANAS
21.	9/04/2024	AGUAZUL	CUPIAGUA	MANOGUIA
22.	9/04/2024	AGUAZUL	CUPIAGUA	EL TRIUNFO
23.	9/04/2024	AGUAZUL	CUPIAGUA	PRINCIPAL
24.	9/04/2024	MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA
25.	9/04/2024	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALONEGRO
26.	10/04/2024	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	CAMPANERO
27.	10/04/2024	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	LA ESPERANZA
28.	10/04/2024	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	TESORO BUBUY
29.	10/04/2024	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA
30.	10/04/2024	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLA
31.	11/04/2024	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA MARIA DE PALMARITO
32.	11/04/2024	MANI	JESÚS BERNAL PINZÓN	GUINEA

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
33.	11/04/2024	MANI	JESÚS BERNAL PINZÓN	LA LLANERITA
34.	11/04/2024	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO
35.	11/04/2024	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZÓN -VDA CRUZ VERDE
36.	11/04/2024	TAMARA	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR.	QUEBRADA HONDA
37.	11/04/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SAN IGNACIO DE CUMACO
38.	12/04/2024	PORE	ANTONIO NARIÑO.	BRISAS DEL PAUTO.
39.	12/04/2024	PORE	ANTONIO NARIÑO.	MIRALINDO
40.	12/04/2024	PORE	ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL
41.	14/04/2024	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	GUILLERMO CANO IZASA
42.	16/04/2024	NUNCHIA	EL PRETEXTO	SAN NICOLÁS DE SIRIVANA
43.	16/04/2024	NUNCHIA	EL PRETEXTO	COREA
44.	16/04/2024	NUNCHIA	EL PRETEXTO	PRINCIPAL
45.	16/04/2024	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	EL SECRETO
46.	16/04/2024	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	BOTUERA BAJA
47.	17/04/2024	PORE	EL BANCO	AGUALINDA
48.	17/04/2024	PORE	EL BANCO	RAMÓN NONATO PÉREZ
49.	17/04/2024	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PLANADAS
50.	17/04/2024	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PALMICHAL
51.	17/04/2024	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PUERTO NUEVO
52.	18/04/2024	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	ANTONIO NARIÑO
53.	18/04/2024	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	LA QUINCHALERA
54.	18/04/2024	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PRINCIPAL
55.	22/04/2024	MANI	GAVIOTAS	MACUCO
56.	22/04/2024	MANI	GAVIOTAS	EL AMPARO
57.	22/04/2024	NUNCHIA	PRETEXTO	ROJAS PINILLA
58.	22/04/2024	NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO
59.	22/04/2024	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS MERCEDES
60.	23/04/2024	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	RIOCHIQUITO
61.	23/04/2024	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESMERALDA
62.	24/04/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA
63.	24/04/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	PLATANALES

7.1.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2024.

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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CUPIAGUA	UNETE	88.6%	BUENO	7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 13. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias del techo en área de preparación; se requiere mantenimiento. 28. Ausencia de servicio de agua potable
CUPIAGUA	PLAN CUNAMA LAS BRISAS	69.4%	ACEPTABLE	5-15. Se evidencia puertas y ventanas del área de almacenamiento y preparación con falta de mantenimiento; así mismo, se precisa de protección física para prevenir ingreso de plagas y/o vectores. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 13. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias del techo en área de preparación; se requiere mantenimiento. 17. Estufa requiere mantenimiento. 18. Capacidad de la licuadora insuficiente. 26. Utensilios y menaje insuficientes 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas de recolección de residuos.
CUPIAGUA	CUNAMA	74.3%	ACEPTABLE	8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia de canastillas para almacenamiento 10. Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 24. Mesas insuficientes 25. Sillas insuficientes 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas de recolección de residuos.
LA TURUA	CONSTRUCTIVISTA LA UPAMENA	86.1%	BUENO	7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 26. Utensilios y menaje insuficientes 31. Ausencia de gas natural. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

LA TURUA	SAN MIGUEL DE FARALLONES	80.0%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación requieren de mantenimiento. 26. Utensilios y menaje insuficientes 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
LA TURUA	SALITRE	60.0%	DEFICIENTE	2-12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento y preparación requieren mantenimiento en pintura. 5. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de almacenamiento, requieren mantenimiento. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación presentan fisuras en baldosas. 16. Zona de lavaplatos en no funcionamiento. 17. Capacidad de la estufa insuficiente. 24. Mesas insuficientes 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
CUPIAGUA	MANOGUIA	74.3%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes. 24. Mesas insuficientes y área reducida para el funcionamiento del servicio. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
CUPIAGUA	EL TRIUNFO	80.0%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 9. Insuficiencia de canastillas para almacenamiento. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
CUPIAGUA	PRINCIPAL	83.3%	ACEPTABLE	8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 13. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias del techo en área de preparación; se requiere mantenimiento.

				14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación; se requiere mantenimiento. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua. 32. Canecas para recolección de residuos con capacidad insuficiente.
LUIS MARÍA JIMÉNEZ	LA ESPERANZA	66.7%	DEFICIENTE	4-14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de almacenamiento y preparación, exhiben fisuras en superficies de baldosas. 6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10.Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 17. Estufa requiere mantenimiento. 24. Mesas presentan deterioro y mal estado físico. 28.Ausencia de servicio de agua potable 31. Ausencia de gas natural. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador
LUIS MARÍA JIMÉNEZ	TESORO BUBUY	73.5%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación; se evidencia fisuras en superficies 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
LUIS MARÍA JIMÉNEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO	62.9%	DEFICIENTE	2. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento requieren mantenimiento. 5-15. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de almacenamiento y preparación, requieren mantenimiento. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes. 17. Estufa presenta oxido y requiere cambio. 23. El área de consumo no cuenta con protección física. 24. Mesas presentan deterioro y mal estado físico. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
SAN AGUSTIN	RIO CHIQUITO	65.7%	Deficiente	2-20. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento requieren mantenimiento de pintura. 6. Sistema de refrigeración es insuficiente.

				7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes. 21. Se evidencia ingreso de agua lluvia en techos del área de consumo. 24-25. Mobiliario escolar presenta mal estado (deterioro). 26. Insuficiencia de utensilios y menaje. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
LUIS MARÍA JIMENEZ	LA ESMERALDA	71.4%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausente 8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes. 14. Se evidencia falta de mantenimiento a mesones del área de preparación. 20. Se observa requerimiento de pintura en paredes del área de consumo. 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CARLOS LLERAS RESTREPO	VILLA JULIA	85.3%	BUENO	Sede que contó con condiciones básicas para viabilizar el cambio de modalidad RI a modalidad RPS, los aspectos técnicos con calificaciones no conformes o nulas, fueron los siguientes: 7. Sistema de congelación ausente. 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 27. Ausencia de servicio de energía eléctrica; por consiguiente, nevera se ubica en aula que cuenta con energía solar. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural.
CARLOS LLERAS RESTREPO	SAMUCO	67.6%	DEFICIENTE	3-13. Presencia de fisuras y desacoplamiento en techo del área de almacenamiento y de preparación. 6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 18. Licuadora ausente. 27. Servicio de energía eléctrica ausente. 28. Ausencia de servicio de agua potable y de tanque de almacenamiento. 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CAMILO TORRES RESTREPO	GUAYANAS	76.5%	ACEPTABLE	6. Sistema de refrigeración ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 20-23. Se evidencia paredes y zonas de ventilación del área de consumo sin protección física que evite ingreso de plagas y/o vectores, se evidencia zona abierta. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
CAMILO TORRES RESTREPO	CAMPANERO	70.6%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. La nevera es prestada por el docente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes 18. Licuadora ausente, se usa equipo prestado por ecónoma. 20.Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: Paredes del área de consumo requieren mantenimiento en pintura. 21. Se evidencia techos con aberturas en área de consumo y con riesgo de caída. 23. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de consumo no cuentan con protección física 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA MARIA DE PALMARITO	88.6%	BUENO	7. Sistema de congelación ausente. 8. Insuficiencia o ausencia de estibas para almacenamiento 28. Ausencia de servicio de agua potable. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
JESÚS BERNAL PINZÓN	GUINEA	77.1%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 26. Insuficiencia de utensilios y menaje. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
JESÚS BERNAL PINZÓN	LA LLANERITA	74.3%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 20-23. Se evidencia paredes y zonas de ventilación del área de consumo sin protección física que evite ingreso de plagas y/o vectores, se evidencia zona abierta. 21. Se evidencia techos con aberturas en área de consumo.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
GAVIOTAS	MACUCO	68.6%	DEFICIENTE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 19. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de consumo presentan grietas y falta de continuidad. 23. Se evidencia zonas de ventilación del área de consumo sin protección física que evite ingreso de plagas y/o vectores, zona abierta. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
GAVIOTAS	EL AMPARO	66.7%	DEFICIENTE	4-14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de almacenamiento y preparación, exhiben desprendimiento de baldosas. 5-15-23. Se evidencia zonas de ventilación del área de almacenamiento, preparación y de consumo sin protección física que evite ingreso de plagas y/o vectores. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 18.Licuadora requiere mantenimiento. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
TÉCNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA	79.4%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación requiere mantenimiento. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALONEGRO	73.5%	ACEPTABLE	8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 11. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de preparación exhiben manchas. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchia.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA	75%	Aceptable	1-11. Se evidencia fisuras y grietas en pisos (mineral rojo) del área de almacenamiento y de preparación 7. Sistema de congelación ausente 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 18. Licuadora ausente; equipo es prestado por ecónoma. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLA	75%	Aceptable	2. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento. 5. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de almacenamiento. 6. Sistema de refrigeración requiere mantenimiento. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 13. Techo en área de preparación presenta aberturas. 23. El área de consumo no cuenta con protección física en zonas de ventilación. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
EL PRETEXTO	SAN NICOLÁS DE SIRIVANA	68.6%	ACEPTABLE	2. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento presentan humedad y fisuras. 5-15. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: puertas y ventanas del área de almacenamiento y de preparación exhiben oxido. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				14-22. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación y consumo exhiben desprendimiento de baldosas. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
EL PRETEXTO	COREA	68.6%	DEFICIENTE	8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación exhiben discontinuidad en baldosas 16. Zona de lavado requiere mantenimiento. 17. Estufa requiere mantenimiento. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 27. Ausencia de servicio de energía eléctrica. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
EL PRETEXTO	PRINCIPAL	68.6%	DEFICIENTE	5-15-23. No se cuenta con protección física en puertas y ventanas del área de almacenamiento, preparación y zona de comedor. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación exhiben discontinuidad en baldosas 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
EL PRETEXTO	ROJAS PINILLA	64.9%	DEFICIENTE	1-11-19. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: Pisos del área de almacenamiento, preparación y consumo exhiben fisuras e irregularidades en superficies. 6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes. 18. Licuadora ausente, se usa equipo prestado por ecónoma. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 27. Ausencia de servicio de energía eléctrica. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
EL PRETEXTO	CAZADERO	63.9%	DEFICIENTE	4-14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de almacenamiento y preparación exhiben fisuras e irregularidades en superficies. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes. 15. No se cuenta con protección física para zona de ventilación del área de preparación. 18. Licuadora ausente, se usa equipo prestado por ecónoma. 24-25. Mobiliario escolar presenta material no sanitario 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
EL PRETEXTO	LAS MERCEDES	85.3%	Bueno	9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes. 18. Licuadora ausente, se usa equipo prestado por ecónoma. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 9. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocué.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SAN IGNACIO DE CUMACO	67.6%	DEFICIENTE	2-20. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento y de consumo presentan superficies porosas. 6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 27. Servicio de energía eléctrica ausente; por consiguiente, la conservación de los productos se realiza en hogar de padre de familia. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 31. Ausencia de gas natural. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSE DE GUANABANAS	65.7%	DEFICIENTE	2. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento presentan desprendimiento de cemento. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación exhibe superficies porosas. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de los beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO	71.4%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 27. Ausencia de servicio de energía eléctrica, por consiguiente, nevera se ubica en aula de clases. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
RAFAEL URIBE URIBE	JOSE ANTONIO GALAN	75.0%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes. 23. El área de consumo no cuenta con protección física en zona de ventilación. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
ANTONIO NARIÑO.	BRISAS DEL PAUTO.	80.6%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 12. Paredes del área de preparación exhiben desprendimiento de baldosas. 18. Licuadora requiere cambio de vaso que se encuentra fracturado. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ANTONIO NARIÑO.	MIRALINDO	77.1%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 15. No se cuenta con protección física para puerta y ventanas del área de preparación y consumo. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 31. Ausencia de gas natural. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
ANTONIO NARIÑO	PRINICIPAL	94.1%	BUENO	8. Ausencia de estibas para almacenamiento 30. Ausencia de servicio de alcantarillado.
EL BANCO	AGUALINDA	68.6%	DEFICIENTE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes. 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación exhiben material poroso. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
EL BANCO	RAMÓN NONATO PÉREZ	72.2%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 26.Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. El suministro se realiza por medio de carro tanque. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 11. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Paz de Ariporo.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ITENCA	GUILLERMO CANO IZASA	69.7%	Aceptable	5-15-23. Estructura de ventanas y puertas del área de almacenamiento y preparación exhiben corrosión (oxido). 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 13-21. Se evidencia techos con aberturas en área de preparación y área de consumo.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
JORGE ELIECER GAITÁN	EL SECRETO	65.7%	DEFICIENTE	5-15-23. El área de almacenamiento, preparación y consumo no cuenta con protección física (vidrio o angeo) en puertas y ventanas. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación exhiben desprendimiento de baldosas. 17. Estufa presenta oxido en superficies. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
MANUEL ELKIN PATARROYO	BOTIJERA BAJA	77.1%	ACEPTABLE	2-12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento y preparación presentan comején en superficies. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 12. Fisuras, grietas y desplazamiento en estructura de paredes 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
JORGE ELIECER GAITÁN	PLANADAS	72.2%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación exhiben superficies porosas. 23. El área de consumo presenta vidrio roto en zona de ventilación. 25. Sillas presentan mal estado de mantenimiento 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
JORGE ELIECER GAITÁN	PALMICHAL	73.5%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente, adicionalmente equipo de refrigeración presenta oxido en superficies externas. . 8. Ausencia de estibas para almacenamiento

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 21. Se evidencia techos con anidamiento de aves en área de consumo. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
JORGE ELIECER GAITÁN	PUERTO NUEVO	82.9%	ACEPTABLE	2-12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento y preparación presentan superficies porosas (ladrillo a la vista) 7. Sistema de congelación ausente, adicionalmente equipo de refrigeración presenta oxido en superficies externas. . 8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
MANUEL ELKIN PATARROYO	LA QUINCHALERA	80.6%	ACEPTABLE	5-15. Se evidencia aberturas entre puertas y piso del área de almacenamiento y de preparación. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 23. El área de consumo no cuenta con protección física. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
JORGE ELIECER GAITÁN	JORGE ELIECER GAITAN	85.7%	BUENO	2-12. 2-12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento y preparación presentan humedad en superficies. 15-21. Se evidencia ingreso de agua lluvia en techos, puertas y ventanas del área de preparación y de consumo. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable.

Tabla 13. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de Palenque.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	88.6%	Bueno	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SAMAN	65.7%	Deficiente	2-12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento y de preparación exhiben humedad. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 10. Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 18. Licuadora ausente.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				29. Ausencia de servicio de agua potable y tanque de almacenamiento. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de los beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA	70.6%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausente. El equipo de refrigeración que se encuentra en la sede es prestado por ecónoma. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 23. El área de consumo es abierta al medio ambiente exterior y no cuenta con protección física. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	PLATANALES	71.4%	Aceptable	Sede que presenta fisura en pared cercana a columna del área de preparación, el cual soporta tanque de almacenamiento de agua. Por lo cual, se evidencia riesgo alto estructural. Adicionalmente, se encuentran los siguientes hallazgos: 7. Sistema de congelación ausente. El equipo de refrigeración que se encuentra en la sede es prestado por ecónoma. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos. 17. Estufa ausente, se usa equipo prestado por ecónoma. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
FERNANDO RODRÍGUEZ	ANTONIO NARIÑO	65.7%	DEFICIENTE	3-13. Presencia de fisuras en techos del área de almacenamiento y de preparación. 6. Sistema de refrigeración ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes. 12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de preparación requieren mantenimiento. 15. Estructura de puertas y ventanas del área de preparación exhiben deterioro y falta de mantenimiento.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				18. Licuadora ausente, se usa equipo prestado por ecónoma. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 15. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZÓN - VDA CRUZ VERDE	74.3%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. El suministro se realiza por medio de carro tanque. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR.	QUEBRADA HONDA	62.9%	DEFICIENTE	5. No se cuenta con protección física en zonas de ventilación del área de almacenamiento. 6. Sistema de refrigeración requiere mantenimiento. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 16. Zona de lavado no cuenta con tubería para suministro de agua. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 16. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	86.1%	BUENO	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	80.0%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNIÓN DE COJOMU	80.0%	ACEPTABLE	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento, 10. Recipientes plásticos insuficientes 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSÉ RONDÓN	74.3%	ACEPTABLE	6. Sistema de refrigeración ausente. Existe congelador prestado por la comunidad. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 10. Recipientes plásticos insuficientes 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	73.5%	ACEPTABLE	8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 18. Licuadora ausente. 22. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del comedor escolar presentan desprendimiento de baldosas 26.Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 27. Ausencia de servicio de energía eléctrica. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	80.0%	ACEPTABLE	8. Ausencia de estibas para almacenamiento. 26.Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural en uso. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador. *Congelador y licuadora son prestadas por la comunidad.

7.2 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 17 DE MAYO 2024

Para el periodo del 01 al 17 de mayo de 2024, se realizaron veintitrés (23) diagnósticos para verificar el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares del PAE. Los municipios e instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 17. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 17 de mayo de 2024.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1.	2/05/2024	AGUAZUL	LA TURUA	FRANCISCO JOSE DE CALDAS
2.	2/05/2024	AGUAZUL	LA TURUA	LA VICTORIA
3.	2/05/2024	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSE
4.	2/05/2024	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS
5.	6/05/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO
6.	6/05/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SANTA HERCILIA
7.	6/05/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO
8.	6/05/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	MORICHAL
9.	6/05/2024	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERTH KENNEDY
10.	6/05/2024	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL ROMERO
11.	6/05/2024	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	MACUCO
12.	7/05/2024	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA GRACIELA
13.	7/05/2024	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA DEFENSA
14.	7/05/2024	TRINIDAD	INSTITUTO TECNICO INTEGRADO	CHAPARRITO
15.	7/05/2024	TRINIDAD	INSTITUTO TECNICO INTEGRADO	CAMILO TORRES
16.	8/05/2024	HATO COROZAL	SIMÓN BOLÍVAR	LA UNIÓN
17.	8/05/2024	HATO COROZAL	SIMÓN BOLÍVAR	CASA ROJA
18.	8/05/2024	HATO COROZAL	SIMÓN BOLÍVAR	ROSA BLANCA
19.	8/05/2024	HATO COROZAL	LUÍS HERNÁNDEZ VARGAS	EL CEDRAL
20.	8/05/2024	TAMARA	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	PRINCIPAL
21.	9/05/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAMAN
22.	9/05/2024	MANI	LUIS ENRRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS
23.	9/05/2024	MANI	GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA

7.2.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 01 AL 17 DE MAYO 2024.

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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
LA TURUA	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	71.4%	Aceptable	6. Sistema de refrigeración presenta fallas. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación presentan fisuras y desprendimiento de baldosas. 20. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de consumo requieren mantenimiento (pintura). 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
LA TURUA	LA VICTORIA	60%	Deficiente	6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 18. Licuadora ausente. 24. Mesas insuficientes 25. Sillas insuficientes 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 27. Ausencia de servicio de energía eléctrica; por consiguiente, conservación de materia prima se realiza en casa de ecónoma. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
LUIS MARIA JIMENEZ	LA GRACIELA	74,3%	Aceptable	6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				18. Licuadora requiere mantenimiento, presenta deterioro. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios.
LUIS MARIA JIMENEZ	LA DEFENSA	66,7%	Deficiente	8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 14. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones del área de preparación presentan falta de mantenimiento. 16. Falencias en área de limpieza y desinfección, se requiere mantenimiento. 18. Licuadora ausente, se usa equipo prestado por ecónoma. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 19. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Mani.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERTH KENNEDY	84.8%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausente 20-23. El área de consumo es abierta al medio ambiente exterior y no cuenta con protección física. 31. Ausencia de gas natural. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
LUIS ENRRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS	52.9%	Deficiente	6. Sistema de refrigeración ausente, se usa equipo prestado por ecónoma. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de preparación presentan humedad y falta de mantenimiento. 13- 21. Se evidencia fisuras en techos del área de consumo y de preparación. 14-22. Desprendimiento de baldosas en mesones del área de almacenamiento y de consumo. 18. Licuadora ausente. 23. Estructura de puertas y ventanas del área de consumo exhiben oxido. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA	80%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 20-23. El área de consumo es abierta al medio ambiente exterior y no cuenta con protección física. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Falencias en mantenimiento de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 20. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Hato Corozal.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SIMÓN BOLÍVAR	CASA ROJA	75%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 20-23. El área de consumo es abierta al medio ambiente exterior y no cuenta con protección física. Paredes no proporcionan hermeticidad completa. 22. No se cuenta con mesones en área de consumo. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
SIMÓN BOLÍVAR	ROSA BLANCA	78.4%	Aceptable	4-22. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: mesones en área de almacenamiento y consumo presenta superficies porosas. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
LUÍS HERNÁNDEZ VARGAS	EL CEDRAL	63,9%	Deficiente	2-20. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento y consumo presentan superficies porosas (ladrillo). 6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 13. Se evidencia fisuras en techos del área de preparación. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SIMÓN BOLÍVAR	LA UNIÓN	78,1%	Aceptable	6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 28. Ausencia de servicio de agua potable. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ANTONIO NARIÑO	SAN JOSE	74.3%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 21. Se evidencia techos con anidamiento de aves en área de consumo. 23. El área de consumo no cuenta con protección física en zonas de ventilación. 28. Ausencia de servicio de agua potable y no cuenta con suministro directo de acueducto veredal cada 3er día. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua, se realiza recolección en recipientes plásticos con tapa. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS	71.4%	Aceptable	5-15-23. No se cuenta con protección física para zonas de ventilación del área de almacenamiento, preparación y consumo. 6. Sistema de refrigeración requiere mantenimiento. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
ANTONIO NARIÑO	EL ROMERO	59.4%	Deficiente	2-12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento y preparación presentan comején en superficies. 5-15-23. Estructura de ventanas del área de almacenamiento y de preparación presentan oxido. 6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de preparación presentan comején en superficies.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				19. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de consumo presentan fisuras en superficies. 28. Ausencia de servicio de agua potable, suministro por medio de carro tanque. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
ANTONIO NARIÑO	MACUCO	54,1%	Deficiente	1-11-19. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de almacenamiento, preparación y de consumo evidencian irregularidades en superficies de baldosas. 5-15. No se cuenta con protección física para zonas de ventilación del área de almacenamiento y de preparación, se evidencia vidrio roto. 6. Sistema de refrigeración presenta falta de mantenimiento. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 16. Falencias en área de limpieza y desinfección, no se cuenta con conexión de agua. 17. Estufa requiere mantenimiento, presencia de óxido en superficies. 20. Presencia de comején en paredes del área de consumo. 28. Ausencia de servicio de agua potable, suministro mediante carro tanque cada 15 días. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 22. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de Palenque

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO	62.5%	Deficiente	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 20-23. El área de consumo es abierta al medio ambiente exterior y no cuenta con protección física. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
FRANCISCO LUCEA	SANTA HERCILIA	72.2%	Aceptable	4. Ausencia de mesones en el área de almacenamiento. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 18. Licuadora ausente, se usa equipo prestado por ecónoma. 21. Se evidencia fisuras en techos del área de consumo. 27. Ausencia de servicio de energía eléctrica, se obtiene por conexión alterna. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
FRANCISCO LUCEA	CABUYARO	74.2%	Aceptable	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 13. Se evidencia fisuras en techos del área de preparación. 28. Ausencia de servicio de agua potable 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
FRANCISCO LUCEA	MORICHAL	64.5%	Deficiente	6. Sistema de refrigeración ausente. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 20-23. El área de consumo es abierta al medio ambiente exterior y no cuenta con protección física. 21. Se evidencia fisuras en techos del área de consumo. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 35. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
FRANCISCO LUCEA	SAMAN	51.6%	Deficiente	7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 13- 21. Se evidencia fisuras en techos del área de consumo y de preparación. 15-21. Estructura de puertas y ventanas del área de preparación y de consumo exhiben oxido; así mismo, se observa vidrios rotos. 16. Falencias en área de limpieza y desinfección 17. Estufa presenta oxido en superficies. 18. Licuadora ausente. 23. El área de consumo es abierta al medio ambiente exterior y no cuenta con protección física. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 29. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	PRINCIPAL - MAYORITARIO	56,8%	Deficiente	2-12. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento y preparación presentan humedad y falta de mantenimiento. 4-14-22. Desprendimiento de baldosas en mesones del área de almacenamiento y de consumo. 7. Sistema de congelación ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 9. Ausencia de canastillas para almacenamiento 10. Recipientes plásticos insuficientes 23. No se cuenta con protección física para zonas de ventilación del área de preparación y de consumo. 17. Estufa requiere mantenimiento. 26. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
INSTITUTO TECNICO INTEGRADO	CHAPARRITO	67,6%	Deficiente	4-22. No se cuenta con mesones en área de almacenamiento y consumo 5-15. No se cuenta con puerta para zona de almacenamiento y área de preparación. 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 31. Ausencia de gas natural. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
INSTITUTO TECNICO INTEGRADO	CAMILO TORRES	70,3%	Aceptable	2-12-20. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento, de preparación y consumo evidencian superficies porosas. 4-22. No se cuenta con mesones en área de almacenamiento y consumo 6. Sistema de refrigeración ausente. 8. Ausencia de estibas para almacenamiento 28. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de servicio de alcantarillado. 32. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 33. Ausencia de área de almacenamiento temporal de residuos. 37. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

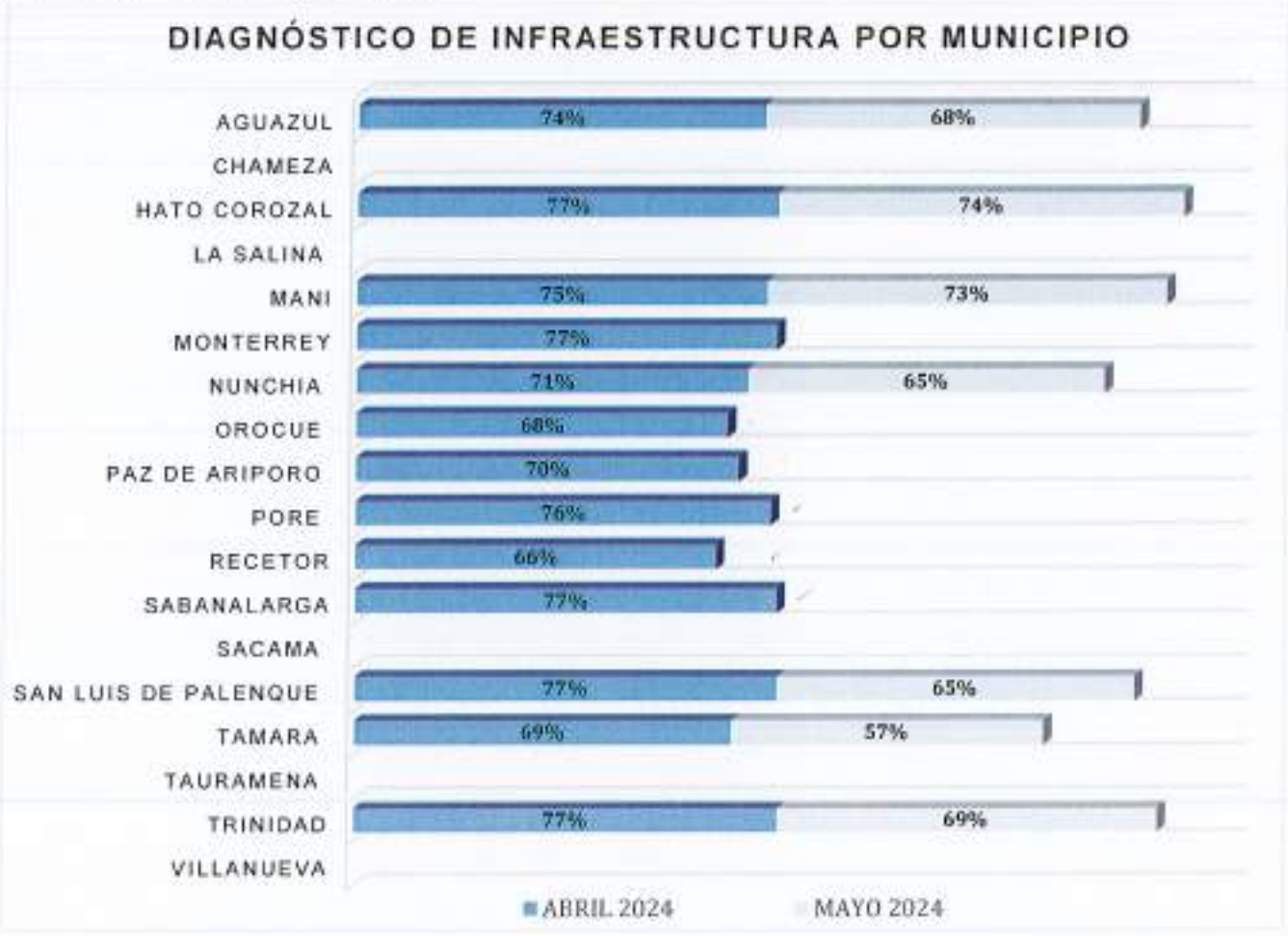
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA

A continuación, se presenta el análisis de las visitas de diagnóstico sanitario efectuadas por la firma consultora en el periodo comprendido del 01 al 30 de abril de 2024 y del 01 al 17 de mayo de 2024, permitiendo exponer el estudio del porcentaje de cumplimiento por municipio, por aspecto técnico especifico, y finalmente, la interpretación de las variables con mayor influencia en las condiciones de infraestructura de las sedes educativas en donde se ejecuta el PAE bajo el Contrato de prestación de servicios No. UM 0001-24 operado por FEDAG SAS.

8.1 ANÁLISIS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA POR MUNICIPIO EN EL PERIODO COMPRENIDO DEL 01 AL 30 DE ABRIL Y DEL 01 AL 17 DE MAYO DE 2024.

La información obtenida con este estudio, permitió determinar las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas, así como el comportamiento de cada municipio, donde opera el PAE. En este sentido, los resultados de las 63 y 23 visitas de diagnóstico, correspondientes a los meses de abril y mayo 2024, permitieron categorizar de forma dinámica el porcentaje de cumplimiento para los municipios analizados (*Ver Ilustración No. 1*).

Ilustración 1. Diagnostico de infraestructura por municipio durante el periodo comprendido del 01 al 30 de abril y del 01 al 17 de mayo de 2024



Conforme a la grafica anterior y al periodo general de analisis del actual informe, se determina la verificación de infraestructura en 13 de los 18 municipios del departamento de Casanare, que se encuentran inmersos en la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. UM 0001-24; como son: Aguazul, Hatocorozal, Mani, Monterrey, Nunchia Orocué, Paz de Ariporo, Pore, Recetor, Sabanalarga, San Luis de Palenque, Tamara y Trinidad.

Así bien, para el periodo comprenido entre el 01 al 30 de abril de 2024, se obtiene la mayor sumatoria de registros por municipio (correspondiente a 13), los cuales alcanzaron porcentajes de cumplimiento promedio categorizados dentro de dos rangos de calificación: Aceptable (70% - 84.9%) y Deficiente (<69%). En este sentido, para el punto de corte "Aceptable" se encontraron a los municipios de Aguazul, Hatocorozal, Mani, Monterrey, Nunchia Paz de Ariporo, Pore, Sabanalarga, San Luis de Palenque y Trinidad. Del grupo anterior, se determinaron 5 municipios con las calificaciones promedio más altas del periodo, alcanzando un 77% de cumplimiento para Hatocorozal, Monterrey, Sabanalarga, San Luis de Palenque y Trinidad.

Por su parte, en el rango "Deficiente" se ubicaron los municipios de Orocué, Recetor y Tamara, cuyos porcentajes de cumplimiento fueron equivalentes a 68%, 66% y 69%, respectivamente. Cabe mencionar que, en torno al análisis por municipio, Recetor fue el que menor porcentaje logró (66% concepto DEFICIENTE) y fue debido a que solo se realizó una (1) visita de diagnóstico en la I.E Fernando Rodríguez sede Antonio Nariño, la cual tuvo falencias en condiciones higiénico sanitarios en techos, paredes del área de preparación; insuficiencia en sistemas de conservación y licuadora, ausencia de recipientes plásticos y utensilios e inexistencia de estibas.

No obstante, dentro de un panorama global se resaltan 20 sedes educativas que presentaron los más bajos porcentajes de cumplimiento (<69%) durante abril de 2024 y las cuales, requieren mayores acciones de mejoran en sus condiciones sanitarias, se citan las siguientes Instituciones Educativas: Aguazul (IE Cupiagua Sede Plan Brisas, IE La Turua sede Salitre, IE Luis María Jiménez sede La Esperanza y San Luis de Piñalito e IE San Agustín sede Riochiquito), Hatocorozal (IE Carlos Lleras Restrepo sede Samuco); Maní (IE Gaviotas sede Macuco y El Amparo), Nunchia (IE Pretexto Sedes principal, Corea, Rojas Pinilla y Cazadero), Orocué (IE Luis Carlos Galán Sarmiento sede San Ignacio de Cumaco), Paz de Ariporo (ITENCA sede Guillermo Cano Izasa); Pore (IE Rafael Uribe Uribe sede Guanabanas e IE El Banco sede Agualinda); Recetor (I.E Fernando Rodríguez sede Antonio Nariño); Sabanalarga (IE Jorge Eliecer Gaitan sede El Secreto); Tamara (IE Victor Gomez Corredor sede Quebrada Honda) y Trinidad (Tecnico Franciso Lucea sede Saman).

En lo que respecta al periodo del 01 al 17 de mayo de 2024, se analizaron siete (7) municipios, como fueron: Aguazul, Hatocorozal, Mani, Nunchia, San Luis de Palenque, Tamara y Trinidad. Los porcentajes de cumplimiento promedio para esta segunda fase de ejecución fueron semejantes a la primera, puesto que reflejaron calificaciones dentro de un rango: Aceptable (70% - 84.9%) y Deficiente (<69%). Así bien, de los 7 municipios evaluados, únicamente se logró obtener el grado de aceptabilidad general en Hatocorozal y Maní, los cuales tuvieron un 74% y 73% de cumplimiento, respectivamente. Por el contrario, dentro del rango de calificación deficiente (<69%) durante el mes de mayo de 2024, se resaltan cinco (5) municipios como Aguazul, Nunchia, San Luis de Palenque, Tamara y Trinidad con estimaciones de 68%, 65%, 65%, 57% y 69%, respectivamente, para once (11) sedes educativas: Aguazul (IE La Turua sede La Victoria e IE Luis María Jiménez sede La Defensa), Hatocorozal (IE Luis Hernández Vargas sede El Cedral); Maní (IE Luis Enrique Barón sede las Islas), Nunchia (IE Antonio Nariño Sedes El Romero y Macuco), San Luis de Palenque (IE Francisco Lucea sedes El Socorro, Morichal y Saman); Tamara (IE Víctor Gómez Corredor principal) y Trinidad (Instituto Técnico Integrado sede Chaparrito).

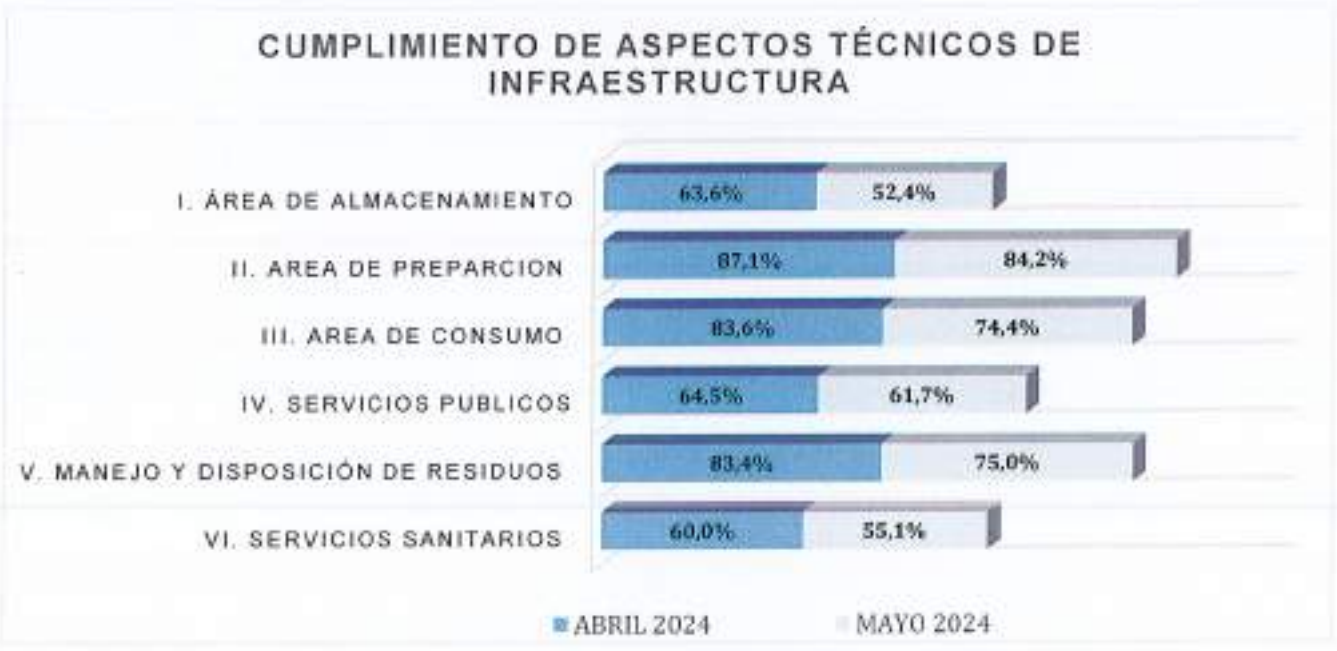
Entre tanto, de las 86 instituciones del departamento evaluadas por medio del actual informe, se destaca para el funcionamiento del servicio del restaurante escolar calificaciones altas como la de la I.E Antonio Nariño Principal de Pore (94%); IE Camilo Torres Restrepo sede Palmarito de Maní (89%); IE Cupiagua sede Únete (89%) e IE Técnico Francisco Lucea sede El Merey (89%). En contraste, precisando la situación de los porcentajes de cumplimiento más bajos, se determinaron cinco (5) unidades aplicativas con un porcentaje (<59,9%) situándose en una calificación "Deficiente" las cuales se ubicaron en: Maní (IE Luis Enrique Barón sede las Islas con 53%), Nunchia (IE Antonio Nariño Sedes El Romero con 59% y Macuco con 54%), San Luis de Palenque (IE Francisco Lucea sedes Saman con 52%); Tamara (IE Víctor Gómez Corredor principal con 57%).

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

8.2 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS DE INFRAESTRUCTURA EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 AL 30 DE ABRIL Y DEL 01 AL 17 DE MAYO DE 2024.

Tal como se mencionó en la metodología del actual informe, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" para desarrollar el diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias en las unidades aplicativas inspeccionadas. Por esta razón, el análisis porcentual de los seis (6) aspectos se presenta en la *Ilustración No. 2*, donde se exhibe un promedio de las calificaciones obtenidas por actividad evaluada en los periodos del 01 al 30 de abril y del 01 al 17 de mayo de 2024, durante el desarrollo de las visitas de campo realizadas a las sedes educativas para la ejecución del Contrato de prestación de servicios No. UM 0001-24.

Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos de infraestructura en el periodo comprendido del 01 al 30 de abril y del 01 al 17 de mayo de 2024.



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

Así bien, de acuerdo al análisis de los porcentajes de cumplimiento por aspecto técnico, se logra determinar que durante los dos periodos de abril y mayo de 2024 el criterio de "SERVICIOS SANITARIOS" presentó los valores más bajos (60% y 55%: promedio 58%), donde se identificó deficiencias en la disponibilidad de un área específica para el lavado de manos de los beneficiarios y ausencia de baño exclusivo para el personal manipulador del restaurante escolar en, 30 y 76 sedes educativas, respectivamente. En contraste con el resultado anterior, para el ítem de verificación de implementos de aseo que hace parte de la sección de "SERVICIOS SANITARIOS", se determinó favorabilidad en las 86 visitas realizadas por la firma consultora.

Respecto a los "SERVICIOS PUBLICOS" tuvo bajos porcentajes correspondientes al 64,5% y 61,7%, respectivamente, con un promedio general de 63%. El comportamiento anterior, se sustenta en que las diferentes instituciones educativas inspeccionadas se encuentran ubicadas en áreas rurales en donde no se logra tener cobertura total a los servicios reglamentados por la Ley 142 de 1994 *"Por la cual se establece el régimen de los servicios públicos domiciliarios y se dictan otras disposiciones"*. En este sentido, los numérales 27 al 31, presentaron observaciones relacionadas con: ausencia de servicio de energía eléctrica o requerimientos de mantenimiento de panel solar o planta eléctrica (Como es el caso de las siguientes 6 Instituciones Educativas: Pore sede Janeiro, Trinidad sede mandarinos, Hato Corozal sede villa Julia y samuco, Orocue sede san Ignacio de cumaco, Nunchia sede Corea); ausencia de servicios de alcantarillado puesto que se contó con pozo séptico; ausencia de gas natural y en reemplazo de este, uso de pipeta de gas propano. Finalmente, respecto al servicio de agua potable e inexistencia de tanques de almacenamiento temporal, se precisa de proyectos de inversión destinados al mantenimiento y el mejoramiento de los procesos de filtración, en aras de garantizar la obtención de agua segura mediante el tratamiento adecuado de las fuentes de agua de pozo profundo o de las quebradas de las cuales se abastecen las instituciones educativas.

Por su parte, al evaluar el diagnóstico promedio de las ÁREAS DE ALMACENAMIENTO (58%), PREPARACIÓN (86%) y DE CONSUMO (79%) se indica que de las ochenta y seis (86) unidades aplicativas inspeccionadas durante los dos periodos de análisis, se halla de modo general el requerimiento de acciones de mejora y mantenimiento de las condiciones físico sanitarias de pisos, paredes, techos y mesones de las áreas anteriormente mencionadas, las cuales presentan principalmente, deterioro, fisuras o falta de continuidad en sus superficies. Así mismo, aspectos correctivos para subsanar la ausencia de protección física en las zonas de ventilación para áreas de preparación (17 no conformidades) y en áreas de comedor escolar en donde los estudiantes realizan el consumo de las raciones alimentarias, en este aspecto se obtuvieron 26 observaciones nulas para los dos periodos.

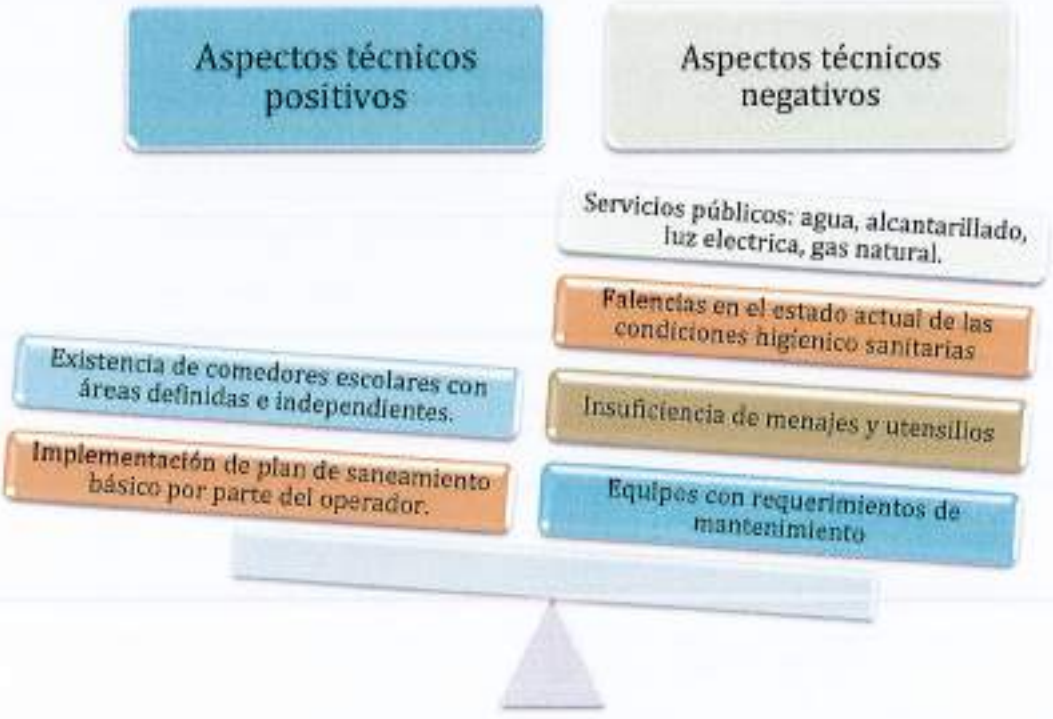
De otro modo, resulta importante analizar el comportamiento del aspecto técnico de "AREA DE ALMACENAMIENTO" cuyo promedio fue el segundo más bajo de periodo (58%) y en donde se encuentran los ítems comprendidos del 1 al 10, con especial dominio e influencia negativa de los numerales 6 al 10, debido a la ausencia, insuficiencia o falta de mantenimiento de sistemas de conservación (20 y 65 observaciones nulas para la nevera y congelador); insuficiencia o ausencia de estibas o canastillas para el almacenamiento (80 y 55 observaciones nulas); insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos (39 observaciones nulas).

En lo concerniente al MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS, se consigue un promedio de cumplimiento para los periodos de 79%, en el cual se presenta especialmente, falencias por la no disposición de canecas con tapa para recolección de residuos o la ausencia de las mismas.

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

Por último y de forma esquemática, se resaltan los aspectos técnicos con influencia positiva y negativa sobre las condiciones físico sanitarias evaluadas por medio de los diagnósticos realizados por la firma consultora (Ver Ilustración No. 3). En consecuencia, se destaca como punto favorable la existencia de comedores escolares con áreas definidas y el apoyo que efectúa la implementación del plan de saneamiento, en el mantenimiento diario de las condiciones físico sanitarias al frenar, de cierto sentido, el deterioro de la infraestructura. Por su parte, como aspectos negativos y que fueron mencionados previamente, se clasifican: la disponibilidad y acceso a los servicios públicos, falencias en el estado físico de la infraestructura, fallas en mantenimiento de equipos e insuficiencia de utensilios y menaje.

Ilustración 3. Relación de aspectos técnicos con influencia positiva y negativa en las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas visitadas (periodo comprendido del 01 al 30 de abril y del 01 al 17 de mayo de 2024)



9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- ✓ Para garantizar integralmente el servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes (NNJA) registrados en el SIMAT, se requiere contar con el cumplimiento de las condiciones básicas en las instalaciones físicas y sanitarias, en aras de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en las diferentes Unidades Aplicativas seleccionadas para la operación. Por consiguiente, las áreas de preparación y de consumo, deben estar construidos de materiales que no generan sustancias tóxicas, de color claro, resistentes, impermeables, no absorbentes y con superficies lisas. En este sentido, es preciso realizar acciones correctivas a la infraestructura de algunos restaurantes escolares del Departamento de Casanare, los cuales fueron verificados por el equipo interventor en las visitas desarrolladas durante la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. UM 0001 de 2024 comprendida desde el 20 de febrero hasta el 17 de mayo de 2024.

- ✓ Durante el periodo del 01 al 30 de abril y del 01 al 17 de mayo de 2024, se realizaron ochenta y seis (60) visitas de verificación de infraestructura en los municipios de Casanare. Dentro de las falencias para los dos (2) meses analizados, se determinó un impacto en la parte sanitaria de las unidades aplicativas, concierne a insuficiencia de menajes, utensilios y recipientes plásticos; falencias en condiciones higiénico sanitarias de pisos, paredes, mesones y techos; mantenimiento de equipos de conservación; ventanas sin protección física completa que impida ingreso de plagas y/o vectores, ausencia de un área de lavado de manos exclusivo para los beneficiarios, canecas para recolección de residuos, ausencia de estibas en área de almacenamiento, canastillas elementos de aseo incompletos, inexistencia de baño exclusivo para ecónomas, y cantidad insuficiente de mobiliario escolar para la atención de los estudiantes. En consecuencia, se precisa proyectos de inversión por parte de la Entidad Territorial Certificada- ETC para la implementación de acciones correctivas que permitan el mejoramiento de la infraestructura higiénico-sanitarias básica y asegure la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en las diferentes Instituciones Educativas priorizadas por medio de la ejecución del PAE bajo la modalidad Ración Preparada en Sitio – (PS).

- ✓ Este insumo, es parte fundamental para la caracterización del territorio, dado que aporta información real y actualizada de las condiciones de infraestructura y dotación de las instituciones educativas, permitiendo a la ETC tomar decisiones frente a la priorización en la inversión de recursos de infraestructura, buscando el objetivo de suministrar en el 100% de las instituciones educativas la modalidad de atención Ración Preparada en Sitio - (PS).

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

supeditada al cumplimiento de las condiciones básicas para la prestación del servicio en la modalidad ración preparada en sitio y a la implementación de acciones correctivas por parte de los actores responsables del PAE.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
CONTRATO DE INTERVENTORÍA NO. 2398 DE 2023

5550

ANEXO 38

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 de abril al 17 de mayo de 2024

5551

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	Campestre Brisas del Pauto	Ciudad/ Municipio	TRINIDAD	Hora inicio:	9:10am
Sede:	EL PALMAR DEL PAUTO	Fecha Visita:	01-04-2024	Hora terminación:	10:00am
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE %	86.1
CONCEPTO FINAL	Bueno.				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARCION

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

53

5552

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-V03 27-02-2024 Vs. 3

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AS-M163 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

VI. SERVICIOS SANITARIOS

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizó visita tecnica a la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto sede el palmar del pauto del municipio de Trinidad Con el Fin de Verificar las condiciones de infraestructura donde se observa que para el área de Consumo Falta realizar L y D, ademas platos y vasos desgastados.

- Se cuenta con la instalación de gas natural pero no se ha realizado la activación del Servicio por lo cual se utiliza gas de pipeta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Stefany Pinzón	FIRMA: Naydu M. Bustos B.	FIRMA:
NOMBRE: Stefany Pinzón	NOMBRE: Naydu M. Bustos B.	NOMBRE:
CEDULA: 1124824116	CEDULA: 1.118.544.617	CEDULA:
TELEFONO: 3208012065	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: economa	CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO:

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

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

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

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	EL PALMAR DEL PAUTO	FECHA DE VISITA		2024-04-1	HORA INICIO:	9:10	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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



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



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



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



FOTOGRAFÍA	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 20:	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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



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

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

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



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



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



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS			
Ítem No 27:	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	PO-67-IF-68 11-05-23 Vol. 3

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



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



FOTOGRAFÍA	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 31:	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se evidencia instalación de gas natural pero no está en funcionamiento, por ende utilizan gas pipeta.		



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

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

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



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

OBSERVACIÓN
Se realiza verificación de condiciones de infraestructura a la sede educativa

	Stefany Pinzon
NOMBRE: Naydu Mardady Bustos Romero	NOMBRE: Stefany pinzon
DOCUMENTO: 1118544617	DOCUMENTO: 1124821410
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO: Economa

5560

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Institución educativa:	RAFAEL URIBE URIBE	Ciudad/ Municipio	PORE	Hora inicio:	8:00 am
Sede:	SAN JOSE DE GUAYABERAS	Fecha Visita:	01-Abril-2024	Hora terminación:	9:30 am
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	65.7	CONCEPTO FINAL	Deficiente

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARCION

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

5561

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-V163 27-02-2024 Ve. 3

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI EO	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI EO	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Servicio Intermitente "Quebrada"
29	PS RI EO	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Falta limpieza a tanque
30	PS RI EO	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	0	Poco septico
31	PS RI EO	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas propano.

63

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 Vo. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

VI. SERVICIOS SANITARIOS

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se verifican condiciones de Infraestructura del restaurante escolar de la Sede educativa San Jose de los Cumbanos del municipio de Pore. Se evidencia desperdiciamiento de material "cemento" en pared del área de almacenamiento, mesones de superficie no lisa. Estufa industrial con óxido sin embargo en el restaurante escolar se evidencia 1 estufa adicional en buen estado se requiere adecuación de esta para el gas de cilindro.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Sandra GOMEZ	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE: Sandra GOMEZ	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA: 1007766994	CEDULA:
TELEFONO: 3172632750	TELEFONO: 3228230160	TELEFONO:
CARGO: Supervisor - Interventoria	CARGO: Manipuladora	CARGO:

5563

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-20 Vol. 3

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO RURAL X	
SEDE	SAN JOSE DE GUANABANAS	FECHA DE VISITA	2024-04-1		HORA INICIO:	08:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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

65

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

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



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



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



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



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



FOTOGRAFÍA	AREA DE PREPARACION			
Ítem No 17:	El área de prepación cuenta con estufa			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	Se solicita cambio de estufa debido a la que está en uso se evidencia con óxido. Sin embargo esta estufa (fotografia) falta por realizar adecuaciones para el uso de gas de cilindro.			



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