ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	que la interventoría efectuó monitoreo de temperatura como actividad de seguimiento en campo.
ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	Abril: 100% - Mayo: 100% El cumplimiento del ítem de aseguramiento y control de calidad estuvo supeditado a la verificación de los *Numerales 45 y 46*, que para el primer caso, evalúa la existencia en campo de la copia del acta de inspección realizada por la ETS (Secretaria de salud de Casanare) y para el segundo, la presencia de instrumentos de medición para el control de las etapas de producción. Por consiguiente, y como se expuso a través del *Numeral 7.1 del presente informe*, estas variables tienen consideraciones específicas de evaluación (conforme a calificaciones como N.O= No Observado) y estuvieron sujetas a transiciones de cumplimiento dependiendo de cada situación encontrada En lo que concierne a los resultados, se pudo determinar que, únicamente dos (02) de las 115 Instituciones Educativas visitadas durante los periodos de abril y mayo de 2024, contaron con copia del acta de inspección realizada por la Secretaría de Salud de Casanare -SSC. Consecuentemente, como análisis general de las 208 visitas efectuadas por la firma consultora desde el 20 de febrero hasta el 17 de mayo de 2024, solo se obtuvo un total de 4 visitas de IVC efectuadas por la SSC a los comedores escolares anexos a la operación del PAE departamental modalidad de atención Ración preparada en sitio – RPS. Entre tanto, y con referencia a los equipos de control de procesos, se espera que para un mejoramiento del programa, la ETC como ordenador de gasto, tenga presente realizar la formulación de proyectos de inversión para dotar a las sedes educativas de instrumentos de control para las etapas de producción de las raciones alimentarias.
PARTICIPACIÓN CIUDADANA	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Abril: 81% - Mayo: 96% RI: Abril: 33,3% - Mayo: N.A El análisis especifico de este aspecto técnico, estuvo relacionado con la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato, los cuales, fueron evaluados mediante los *Numerales 47 y 48* del acta de verificación de la modalidad ración - PS, y los *Numerales 19 y 20*, para el caso de las visitas de Seguimiento y control a la modalidad- RI. Así bien, respecto a las acciones enfocadas al cumplimiento de este mecanismo de Participación Ciudadana de la "empresa FEDAG SAS", se evidenció un resultado categorizado en los rangos de calificación "Bueno" y "Muy Bueno" durante los dos últimos meses de operación del PAE. El comportamiento citado previamente, registró un aumento de 92 puntos porcentuales, para la etapa inicial y final del programa, alcanzando una calificación para el mes de mayo de 96% para la modalidad ración Preparada en Sitio – PS. Por su parte, para la modalidad

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	Ración Industrializada – RI se obtuvo un cumplimiento de 33,3% bajo el cual tuvo influencia negativa los hallazgos determinados en las tres sedes visitadas durante el mes de abril: IE Carlos Lleras Restrepo sede Villa Julia (Hato Corozal); IE Arturo Salazar Mejía principal (Tamara) e IE El Banco sede Altamira del municipio de Pore, al no contar con las publicaciones oficiales del ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Abril: 72% - Mayo: 100% RI: Abril: 100% - Mayo: NA El cumplimiento de este aspecto técnico, estuvo relacionado con la entrega de insumos e implementos de aseo conforme a las condiciones contractuales y a la frecuencia establecida en el *Formato de control (Check List)* para la modalidad ración preparada en sitio (*ítem 49*) y la modalidad ración industrializada (*ítem 21*). Así bien, los resultados para los dos periodos de análisis reflejaron aun avance en los porcentajes de cumplimiento, los cuales se categorizaron dentro de los conceptos de "*Aceptable*" y "Muy Bueno", demostrando la superación de las falencias detectadas en los meses anteriores, concernientes a la entrega incompleta de los insumos de limpieza y desinfección, evidenciando de esta manera, un avance del 65% entre, el primer y último mes de operación. Cabe mencionar, que al determinarse faltantes y/o reportes incompletos, el operador FEDAG S.A.S tuvo que surtir un plan de mejora y/o reposición respectiva; así como, afrontar la aplicación de los descuentos aprobados en los casos particulares en donde no se presentaron planes de mejora que reflejaran la superación total de la(s) falencia(s). Se precisa recapitular que los descuentos a aplicar fueron avalados por medio del ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. INTERNO UM 0001 DE 2024 y se vieron reflejados en los informes de acta parcial; así como, en el balance económico del contrato a vigilar. Así bien, de acuerdo al análisis general de los resultados, se determinó para la modalidad ración (PS) un total de 22 no conformidades para abril y un recuento de 0 nulidades para mayo que correspondió al 100% de cumplimiento; así como, en la verificación de la modalidad (RI), en la cual no se presentaron hallazgos negativos en el desempeño de este aspecto técnico.
II. ASPECTOS NUTRICIONALES	
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (RPS)	La evaluación de este aspecto, representa uno de los más importantes parámetros de control en la ejecución de la operación del PAE y su valoración tiene como antecedente, el análisis de los porcentajes obtenidos durante el periodo del 01 al 30 de abril y del 01 al 17 de mayo de 2024. Así bien, se logró alcanzar un cumplimiento promedio del 90,5% en donde se discriminaron calificaciones para abril y mayo dentro de un concepto "Bueno"; correspondientes a, 89,7% y 91,3%.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS

Para establecer el presente análisis, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" (*Ver Tabla No. 5*), lo cual, permitió validar y/o evaluar quince (15) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de los documentos técnicos nutricionales, características de las preparaciones alimentarias y prácticas de hábitos saludables con base en los lineamientos técnicos del PAE y lo estipulado en las obligaciones contractuales.

Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de los requerimientos nutricionales, se determinó promedios de calificación favorables de 100% en 7 ítems enfocados en el cumplimiento de las Características organolépticas; Preparaciones estandarizadas; Aspecto atractivo del complemento alimentario; Horarios de distribución; Inclusión de alimentos autóctonas; Desperdicio bajo de alimentos y Aceptabilidad de los alimentos servidos en el comedor escolar. Por el contrario, en los siguientes 8 ítems, se obtuvo mayor influencia negativa consiguiendo rangos de calificación comprendidos entre 90-60% para la verificación de Cantidad de la materia prima (por presentarse faltantes durante la visita de SMC); Cumplimiento de menú del día; Cumplimiento del ciclo de menú; Cumplimiento de menú programado; Intercambios aprobados; Elementos de estandarización y la Promoción de hábitos alimentarios.

Entre tanto, para la relación de intercambios se registran las siguientes solicitudes del operador y aprobaciones de la interventoría, para el periodo de análisis del presente informe, en donde se realizaron solicitudes de intercambio para el ciclo de menú aprobado para la operación del PAE bajo la modalidad ración preparada en sitio - PS complemento alimentario almuerzo y la modalidad Ración Industrializa - RI, de la siguiente manera:

- Conforme a oficio FE-027 del 29 de marzo de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada y semana 1 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 01 al 05 de abril de 2024:

Modalidad RI:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
7	Lácteo	Leche entera	Yogurt de frutos rojos
7	Fruta	Naranja	Manzana
8	Lácteo	Leche saborizada vainilla	Yogurt de melocotón
8	Fruta	Mandarina	Banano

Modalidad RPS complemento alimentario almuerzo:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado cereal	Fécula de maíz	Avena en hojuelas
2	Fruta	Jugo de maracuyá	Jugo de mango
4	Fruta	Jugo de lulo	Jugo de naranja
Todos *	Verdura	Cebolla larga	Cebolla cabezona

*Debido al desabastecimiento de algunos alimentos en el marco de la semana santa, se autoriza el cambio de la cebolla junca por cebolla cabezona.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS

- Conforme a oficio FE-030 del 04 de abril de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada y semana 2 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 08 al 12 de abril de 2024:

Modalidad RI:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
1	Lácteo	Yogurt de Melocotón	Leche saborizada de vainilla
1	Derivado de cereal*	Mogolla miel	Galleta marca comapan
2	Derivado de cereal*	Tajada de ponqué blanco	Galletas redonditas marca tomy
3	Lácteo	Yogurt de fresa	Leche saborizada de vainilla
3	Derivado de cereal*	Cheescake	Galleta marca festival de vainilla
3	Fruta	Durazno	Granadilla
4	Derivado de cereal*	Galleta	Galleta chips de chocolate marca frescampo
5	Derivado de cereal*	Mantecada	Galleta wafer marca éxito

*Se permite el uso de las marcas relacionadas anteriormente para los derivados de cereal, teniendo en cuenta contingencia reportada por el proveedor TOLIBOY en certificado de fecha 04 de abril de 2024, sin embargo, se pide buscar otros proveedores y enviar fichas técnicas con el fin de realizar validación y aprobación para futuros intercambios.

Modalidad RPS complemento alimentario almuerzo:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
8	Proteína	Carne de cerdo	Carne de res molida
10	Fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja

Adicional, se realiza verificación de ficha técnica de mayonesa marca ideal, la cual tiene concepto **FAVORABLE**, para ser usada en el programa de alimentación escolar, cuenta con registro sanitario vigente y cumple con los requerimientos mínimos establecidos en el anexo técnico de calidad e inocuidad.

- Conforme a oficio FE-034 del 10 de abril de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada y semana 3 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 15 al 19 de abril de 2024:

Modalidad RI:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
7	Lácteo	Leche entera UHT *	Yogurt frutos rojos
8	Lácteo	Leche saborizada de vainilla*	Yogurt de melocotón
8	Fruta	Mandarina	Manzana

*se permiten intercambios de lácteos teniendo en cuenta compromisos adquiridos con SED y al despacho quincenal de productos por parte del proveedor.

Modalidad RPS complemento alimentario almuerzo:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
12	Fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de mango
15	Fruta	Jugo de maracuyá	Jugo de naranja

- Conforme a oficio FE-039 del 16 de abril de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada y semana 4 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 22 al 26 de abril de 2024:

Modalidad RI:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
3	Fruta	Durazno	Naranja
4	Dulce	Bocadillo tricolor	Panelita de leche

Modalidad RPS complemento alimentario almuerzo:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
19	Fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja

- Conforme a oficio FE-046 del 25 de abril de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada y semana 1 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 29 de abril al 03 de mayo de 2024:

Modalidad RI:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
6	Fruta	Granadilla	Manzana

Modalidad RPS complemento alimentario almuerzo:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
1	Fruta	Jugo de guayaba	Jugo de mango
1	Derivado de cereal	Colada de fécula de maíz	Colada de avena
2	Fruta	Jugo de maracuyá	Jugo de piña
4	Fruta	Jugo de lulo	Jugo de naranja

- Conforme a oficio FE-050 del 2 de mayo de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada y semana 2 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 06 al 10 de mayo de 2024:

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS

Modalidad RI:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
2	Fruta	Manzana	Granadilla
3	Fruta	Durazno	Naranja
5	Dulce	Mani	Panelita de leche

Modalidad RPS complemento alimentario almuerzo:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
8	Proteína	Carne de cerdo	Carne de res molida
10	Fruta jugo	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja

- Conforme a oficio FE-054 del 2 de mayo de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada y semana 3 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 14 al 17 de mayo de 2024:

Modalidad RI:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
7	Fruta	Naranja	Granadilla
8	Fruta	Mandarina	Banano
9	Dulce	Panelita de leche	Maní

Modalidad RPS complemento alimentario almuerzo:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
12	Fruta jugo	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja
13	Tubérculo	Plátano cocido al horno con queso	Yuca cocida y queso
15	Fruta jugo	Jugo de maracuyá	Jugo de mango

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

8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 0335 de 2021, para el periodo del 01 de abril al 17 de mayo de 2024, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
ETAPA OPERATIVA	**Condiciones de operación en sitio:** • Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones). • Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua. • Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución. • Aseguramiento y control de la calidad.	Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado).	01 de abril al 17 de mayo de 2024.	PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 87%
	Control de características organolépticas y temperaturas: • Temperatura ambiente y tiempo de preparación. • Tiempo y Temperatura de cocción. • Descongelación incorrecta del producto. • Contaminación biológica del producto. • Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura. • Temperatura inicial de distribución. • Temperatura final de distribución.	Formato de Verificación de temperatura y características organolépticas de alimentos preparados y distribuidos – Ración Preparada en Sitio –.		PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS= 90%
	Aporte Alimentario y Nutricional • Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible aporte de proteína) • Cumplimiento de ciclo de minutas. • Intercambios de alimentos. • Tamaño de porciones por grado. • Inclusión de alimentos y preparaciones propios.	Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS.		

Para la operación del PAE en la modalidad ración Preparada en Sitio- PS durante el periodo comprendido del 01 de abril al 17 de mayo de 2024, se determinó como resultado de los indicadores trazadores de "Condiciones de operación en sitio= 87%" y "Requerimientos alimentarios y nutricionales= 90%", cumplimientos dentro del rango de calificación "Bueno".

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

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

2. Se verificó la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho, beneficiarios del PAE; encontrando que estos mecanismos, son el pilar principal para el óptimo desarrollo de la operación. Así bien, según las verificaciones del ítem del plan de saneamiento durante los tres primeros meses de ejecución del Contrato de prestación de servicio No. UM 0001-24, se estimaron calificaciones nulas predominantes, relacionadas de manera general, con la inexistencia o mal diligenciamiento de los registros documentales de los programas de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo de residuos sólidos y control integrado de plagas. No obstante, para el último mes se obtuvo un avance en el cumplimiento de las "Condiciones de Saneamiento" debido al aumento gradual de 7 puntos porcentuales entre abril-mayo; así mismo, un ascenso de 21% entre el inicio de la operación y su etapa final que se situó en un rango de calificación "Bueno". El comportamiento de este aspecto técnico indica que el operador logró desarrollar acciones que buscaron corregir los hallazgos evidenciados por el equipo interventor, principalmente, centrándose en actividades de refuerzo en capacitación de registros de control e implementación de los procedimientos destinados a la disminución de los riesgos de contaminación de las raciones alimentarias.

3. Sobre el desempeño del personal manipulador se registraron avances relacionadas con el uso de la dotación reglamentaria, indicando un mejoramiento de la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con ello, los aspectos comprendidos en el *Capítulo III, artículo 14 Numeral 2* de legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), y en donde, se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación). En consecuencia, la empresa FEDAG S.A.S consiguió para este ítem porcentajes de cumplimiento equivalentes al 94% y 95%, para abril y mayo, respectivamente, demostrando la superación de falencias y un aumento de 27 puntos porcentuales entre la operación inicial (febrero) y final (mayo).

4. Haciendo hincapié en el requisito de mantenimiento de equipos y dotación de insumos, resulta importante citar que la ETC de acuerdo al *Decreto 1852 de 2015* del MEN, *Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades*

territoriales, numeral 3 debe: "*Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando*". En este sentido, resulta indispensable abordar estas problemáticas de las sedes educativas del departamento, para prever e identificar las oportunidades de mejora del funcionamiento del PAE desde la etapa de Planeación.

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

6. En lo que respecta a los "Requerimientos alimentarios y nutricionales" es importante manifestar que la interventoría en su ejercicio de seguimiento, monitoreo y control realizó verificación de los gramajes en bruto donde se determinó desde la trazabilidad y la cantidad de materia prima despachada de la bodega de almacenamiento principal, hasta la cantidad de materia prima evidenciada in situ en cada unidad aplicativa; por consiguiente, los resultados demostraron que para el mejoramiento de la operación PAE, se requería de acciones e intervenciones encaminadas a los refuerzos de los procesos de capacitación del personal manipulador de alimentación, puesto que se presentaron situaciones en donde el cumplimiento de los requerimientos nutricionales fue influenciado por fallas en el servido, cambios autónomos en el manejo de los ciclos de menú y decisiones no aprobadas, que llevaron a cabo las ecónomas durante la entrega de las raciones alimentarias a los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

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

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

ANEXO 41

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico periodo del1 de abril al 17 de mayo de 2024

6201

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2348/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Carlos Lleras Restrepo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Hato corozal.	URBANO ( ) RURAL (x)	
SEDE:	Villa Julia	FECHA VISITA:	03-04-2024.		HORA INICIO:	10:30 a.m	
OPERADOR:	ROA6 SAS.	CONTRATO No:	4600001134.	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 a.m.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(x)	SI: SERVICIO DE INTERNADO		( )

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Carlos Vanegas	96 195 614	Agricultor	321 645 43 06
2	Olga Yadira Infante Rodriguez	1117.458.791	ama de casa	3109740502
3	Jaime Pedron	10.013360	Encargado	3134158504
4	Carmen Colmenares	12.579919.	Ama de casa	3134158504
5	Jorge camilo Hernandez	17.585045	ganadero	3143027026
6	Eduardo Hernandez Parales	7773855757	Ganadero	3143159705
7	Oneidis Farney Hernández Arenas	1111.458489	Ganadero	3134036786
8	José Avelino Gonzalez Hurtado	17560 2021	Ganadero	3222781341
9	Dalia Vivas Navarro	40440115	Madre	3118478868
10	Elmis Rodriguez	1117460381	Asistente,	3115418462

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

- Realizar seguimiento y verificación de infraestructura al comedor escolar de la sede Villa Julia de la Institución educativa Carlos Lleras Restrepo. De acuerdo al Oficio 320.170 de Dirección de Cobertura Educativa.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Posterior a la verificación de infraestructura se efectúa reunión con los padres de familia, asistentes, Docente de la sede educativa y profesional de apoyo de interventoría, con el objeto de socializar el acta de infraestructura para dar a conocer el concepto general de las condiciones físicas de las adecuaciones realizadas en el comedor escolar, lo anterior, dando respuesta al oficio No. 320.170 emitido por la Dirección de Cobertura Educativa a la Interventoría del PAE. Para realizar estudio técnico y determinar la viabilidad del cambio de modalidad de ración Industrializada a preparado en sitio en la sede educativa Villa Julia de la I.E. Carlos Lleras Restrepo.

Se da lectura por parte del profesional de apoyo de interventoría, el acta o formato de verificación de infraestructura dando a conocer item por item y el criterio de evaluación determinado y justificando las razones o conceptos de acuerdo

6202

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

a normas sanitarias como la Resolución 2674 de 2013. Obteniendo un puntaje final de un 85,29% de favorabilidad.

Los padres mencionan que seguirán comprometidos con las mejoras y continuaran realizando observaciones al comedor escolar, para garantizar la seguridad e inocuidad alimentaria de las futuras prestaciones del Servicio.

Por consiguiente se firma el acta y da por terminada la reunión, a las 10:30 am.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Hader [illegible]
1121810618
P.A. Intendencia

Lady Adriana Bioyo.
111.918.2509
Docente de aula.

40440115
Olmis Rodriguez
1117460381

FIRMA: Carlos Vanegas
NOMBRE: Carlos Gildardo Vanegas
CEDULA: 96195614

FIRMA: Olga Infante
NOMBRE: Olga Yadira Infante
CEDULA: 1117.455.701

FIRMA: Jaime Pedron
NOMBRE: Jaime Pedron
CEDULA: 10.013660

FIRMA: Carmen Colmenares
NOMBRE: Carmen Colmenares
CEDULA: 12679919

FIRMA: Jorge camilo Hernandez
NOMBRE: Jorge camilo Hernandez
CEDULA: 1758945

FIRMA:
NOMBRE: Camilo Honorda Prado
CEDULA: 1117553737

FIRMA: Quendis Fanny Hernandez A
NOMBRE: Quendis Fanny Hernandez A
CEDULA: 1117.498.489

FIRMA: [illegible]
NOMBRE: JOSE AURELIO GONZALEZ U.
CEDULA: 17 560 204

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 DE 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	TRINIDAD	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	PRINCIPAL	FECHA VISITA:	4/04/2024	HORA INICIO:	10:00 a. m.		
OPERADOR:	FEDAG S.A.S	CONTRATO No: UM 0001-2024	VISITA No.	3	HORA TERMINACIÓN:	5:30 p. m.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO / EMAIL
1	Daniel Felipe Segura Maldonado	1.118.123.213	Rector	313 450 1561
2	Johana Rodriguez (asistencia virtual)	1.118.541.146	p/apoyo Supervisión	320 270 3516
3	Camilo Andres Lopez (asistencia virtual)	1.118.545.639	R/L Operador	311 499 6156
4	Edelmira Sierra Gutierrez (asistencia virtual)	24.227.103	R/L Interventoría	311 263 2150
5	Maria Alejandra Pinzón	1.019.076.163	P/apoyo Interventoría	311 575 8780
6	Geraldine Ramirez Gonzalez	1.057.587.328	P/apoyo Interventoría	320 819 2242
7	Durley Murcia	46.387.407	P/apoyo operador	314 248 3842
8	Nelcy Morales	21.249.966	Padre de familia	310 340 5783
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita de seguimiento y control a la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto, sede Principal para efectuar muestreo microbiológico de alimentos del PAE,

así como, participar en sesión de Comité de Alimentación Escolar – CAE para comunicar resultados acerca del informe de análisis frente a presunto caso de ETA.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00am del día 04 de abril de 2024 y teniendo en cuenta el objetivo planteado, la interventoría inicia el seguimiento técnico en la I.E Campestre Brisas del Pauto sede Principal (externos). En primera instancia, se realiza muestreo microbiológico en alimentos, ambientes, superficies de equipos, frotis de manos del personal manipulador de alimentos y agua. Durante el seguimiento a las operaciones de alistamiento, preparación y distribución de alimentos se evidencia la implementación de las Buenas Prácticas de manufactura y desarrollo de Procedimientos Operativos de Sanitización -POES. Se verifica el estado de las materias primas, determinando condiciones adecuadas de calidad, conservación y estibado. Como novedad en el servicio, se encuentra el cambio del personal manipulador de la sede, quien cuenta con dotación reglamentaria durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Durante la entrega de las raciones alimentarias a los estudiantes, se observa aceptación sensorial de los componentes del menú No. 4 de la semana No. 1 el cual presentó las siguientes preparaciones: Carne encebollada, Arroz amarillo, Monedas de plátano verde, ensalada dulce con crema de leche y jugo de naranja (intercambio aprobado de lulo por naranja).

Una vez finalizada la actividad de seguimiento en el comedor escolar y siendo las 3:30pm, se da inicio a la sesión de CAE en la I.E con participación del Rector (Daniel Felipe Segura Maldonado), miembros del CAE integrados por: padres de familia, representante del personal manipulador, docentes, personal estudiantil y beneficiarios del programa. Como invitados se registra la asistencia virtual de la profesional de equipo PAE dentro del componente social (Johana Rodriguez), R/L del operador (Camilo Andrés López) e interventoría en cabeza de su R/L (Edelmira Sierra Gutiérrez); entre tanto, como asistentes presenciales se encuentran profesionales de apoyo de la interventoría (María Alejandra Pinzón, Geraldine Gutierrez), operador (Durley Murcias) y un (1) concejal municipal quien contó con la aprobación mayoritaria del CAE para participar de la reunión.

6204

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 DE 2023

A continuación, realiza la apertura del comité el directivo docente de la I.E quien saluda a los asistentes y otorga la palabra a la profesional del equipo PAE de la ETC, Johana Rodríguez quien resalta que el Comité de Alimentación Escolar (CAE), es una de las instancias principales de participación ciudadana establecida mediante la Resolución 0335 del 2021 emanada por la UApA para el control social, el fortalacimiento del sentido de pertenencia y la participación de los diferentes actores durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE. Posteriormente, se presentan de manera virtual los representantes legales del operador e interventoría quienes exponen su interés y atención particular frente al objetivo de la actual sesión de CAE.

Consecutivamente, intercede de manera presencial las profesionales de interventoría quienes mencionan que socializarán el informe de análisis de la operación del PAE, el cual precisa acciones de seguimiento, monitoreo y control, realizadas por la firma consultora durante la investigación al evento de alerta por presunto caso de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) en la IE Campestre Brisas del Pauto sede principal durante el servicio del PAE el día martes, 12 de marzo de 2024. Así bien, se explica que la interventoría conforme a la SPQR presentada por medio de la sesión de CAE de fecha 13/03/2024, asistió e hizo presencia en la sede el día 14 de marzo, donde efectuó reunión con docente directivo, investigación de caso, verificación de proceso del servicio PAE, revisión documental, seguimiento al menú servido y análisis microbiológico. Qué en tal investigación, se determinó que lo sucedido durante el pasado 12/03/2024 demostró que fue realizado un cambio no autorizado en la preparación del alimento proteico, en razón a que para la programación del menú No. 17 se contemplaba: "pechuga sudada" y que, en reemplazo de éste, fue entregado sin aprobación "pollo desmechado con mayonesa". Que, en relación al seguimiento en campo se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 85.71%, donde se encontraron condiciones adecuadas para el funcionamiento y operación del PAE en la sede educativa, y que entre las acciones de mejora se determina hallazgos referentes al mantenimiento de equipos, refuerzo de capacitación del personal, instalación de angeo para zonas de ventilación superiores, definición de área para el manejo de aceite quemado y productos no conforme. Que el informe de referencia, se complementa con un informe de bodega y/o trazabilidad de las materias primas programados para la operación del PAE comprendida entre 11 al 15 de marzo de 2024. Respecto a este insumo, se cita el control efectuado al vehículo de transporte remitido desde bodega hacia el municipio de Trinidad, en donde se ve la trazabilidad de las diferentes materias primas junto con los registros de los proveedores, lotes, fechas de vencimiento, cantidades enviadas y la evaluación de las caracteristicas organolepticas de las mismas.

Seguidamente, interviene la profesional del operador quien cita que FEDAG S.A.S efectuó reposición de materia prima (pollo) con enfoque preventivo, mantenimiento correctivo a equipos de refrigeración y licuadora; adicionalmente, refuerzo de capacitación en el personal manipulador, con énfasis en el cumplimiento de las BPM e implementación de documentos nutricionales. No obstante, que a fecha actual se realizó el reemplazo del personal debido a que ecónomas anteriores habían incumplido cláusulas del contrato laboral, ocasionando la terminación del contrato de trabajo con justa causa.

De parte de interventoría, se expone que durante la presente semana (01/04/2024) también fue realizado una segunda visita de seguimiento técnico a la sede, y que para esa ocasión se comprobó un mejoramiento en la organización del servicio debido al cambio del personal manipulador de alimentos; así como, el desarrollo de mantenimientos correctivos en una (1) licuadora, un (1) equipo de refrigeración y la necesidad de retiro un (1) segundo equipo de refrigeración el cual se encuentra obsoleto, por tanto, ocupa un espacio que podría liberarse para mejorar el almacenamiento de los productos dispuesto para la operación del PAE. Así bien, se socializa la conclusión final del informe de investigación, en el cual se plasmó la importancia de dar alcance al "Manual de provención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos con Programa de Alimentación Escolar (PAE)", así como, se cita que "la situación encontrada en la sede durante el servicio del PAE el día martes, 12 de marzo de 2024, no cumple con las definiciones de caso establecidas en los protocolos de autoridades sanitarias y por el Instituto Nacional de salud- INS, dado que es a partir del análisis de los hallazgos clínicos, situación epidemiológica y ayudas diagnósticas que se logra efectuar confirmación, clasificación final y/o la identificación de los factores relacionados con la ocurrencia del evento y de ratificar, en virtud de los protocolos de vigilancia en salud pública un "caso confirmado", que eventualmente, es una persona de la cual fue aislado o identificado el agente etiológico o de la que fueran obtenidas otras evidencias clínicas, epidemiológicas de laboratorio y/o de patología".

Finalmente, la profesional de supervisión cita la necesidad de aclarar algunas intervenciones que se plasmaron por medio del Acta de CAE de fecha 13/03/24, puesto que en dicha sesión se tomaron decisiones no consensuadas respecto a la materia prima remanente de la semana y de la comida preparada que quedaba sin entregar por el no ingreso total de los estudiantes. En consecuencia, la profesional de supervisión indica y aclara que el PAE es un programa destinado a los beneficiaros focalizados y que ese siempre debe ser el objetivo, cumpliendo siempre con los componentes establecidos para el programa de alimentación escolar, y más aún cuando el operador realiza su proceso de capacitaición a las manipuladoras de alimentos para garantizar este beneficio a niños, niñas, adolescentes y jóvenes de las instituciones educativas priorizadas. Así mismo la profesional Social, Johana Rodríguez hace énfasis en fortalcer los canales de comunicaicón directa con operador e interventoría en caso de alguna novedad que requiera de intervención inmediata.

0207

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: David Feliz Segura M.	NOMBRE: María Alejandra Pinzón
CEDULA: 1118123213	CEDULA: 1.039.072.163
FIRMA: Nelcy Moreno	FIRMA:
NOMBRE: Nelcy Katherine M.	NOMBRE:
CEDULA: 1124996G	CEDULA:
FIRMA: 3103905783	FIRMA:
NOMBRE: Dulen Fuentes	NOMBRE:
CEDULA: 1.039.774.013	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramírez	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA:

6206

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-09-23 VR. 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	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO RURAL X	
SEDE	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	FECHA DE VISITA		2024-04-4	HORA INICIO:	10:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	05:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 20:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se realiza toma de muestra para frotis de manos en manipulador de Alimentos.		

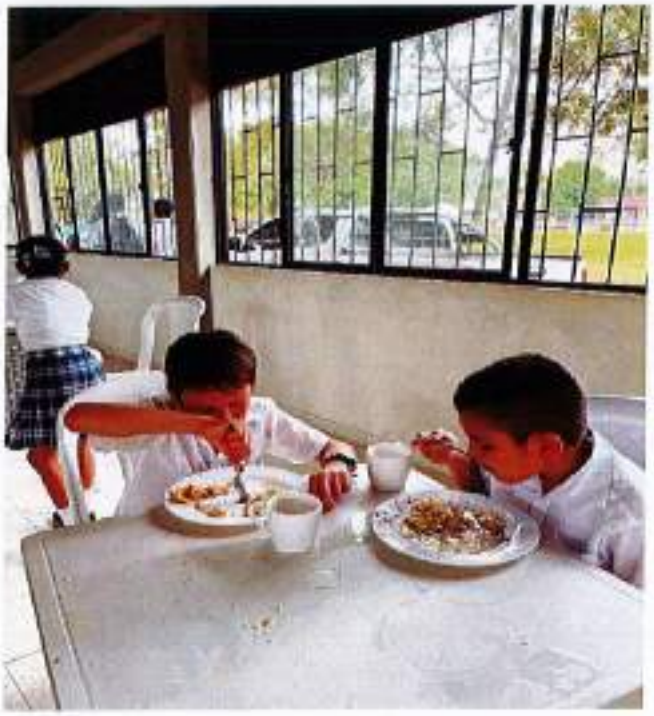
337

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES	Se verifica porte de uniforme y elementos de protección en buen estado del personal manipulador de Alimentos.			



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 39:	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES				



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana			
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	Asistencia a sesión de comité de Alimentación Escolar. (Rector I.E, Operador, Padres de Familia, Manipuladora de Alimentos e Interventoria y supervisión).			

6209

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelina sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 13-06-23 Ver. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana		
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Diligenciamiento de acta de CAE.		

OBSERVACIÓN
Realizar visita de seguimiento y control a la institución educativa campestre Brisas del Pauto, sede principal para efectuar muestreo microbiológico de alimentos así como participar en sesión de comité de alimentación escolar CAE para comunicar resultados del informe de análisis frente a presunto caso de ETA.

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Arturo Salazar Mejia	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	TAMARA	URBANO (✓) RURAL ( )	
SEDE:	Arturo Salazar Mejía	FECHA VISITA:	11-04-24		HORA INICIO:	10:30 a.m	
OPERADOR:	FEDAB S.A.S	CONTRATO No.	2398 de 24	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 a.m
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSERIALIZADA	(✓)	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Jaime Suelta	4767327	Rector	3134529919.
2	Lina Solano	1.118562427	Docente	3203762781
3	Angela Mireya Camargo	1.030606297	Docente	3202342018
4	Naydu Maritady Bustos R.	1.118.544.617	PROF Apoy Inter	3182632150
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Socialización y sugerencias de la prestación del servicio de RPS y RI de las sedes San Jose y la sede la palma de la IE Arturo Salazar Mejia

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se da inicio a la reunión con la presencia del Señor Rector Jaime Suelta y la docente Lina Solano y Profesional de Apoyo de la interventoría y por llamada telefónica con la docente angela Mireya

Interviene docente Angela Camargo de la sede San Jose manifestando que la Fruta llega con daños mecanicos debido al transporte ya que en 8 horas desde Tamara el transporte se realiza. (mulas o caballos) sugiere mejorar el almacenamiento de los productos antes de llegar a la Unidad Aplistiva.

Docente de la sede la palma manifiesta la misma Situación en cuanto al platos y Verduras por las condiciones de transporte de la Via, sugiere mejorar

6211

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

Una estrategia de almacenamiento de la materia prima

El Señor Rector sugiere que en lo posible se utilice canastillas para el transporte de las Frutas

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Noydu Mercedes Bustos
CEDULA: 1.113.544.617.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: Jaime Suarez
CEDULA: 4167327

FIRMA:
NOMBRE: Lina Solano
CEDULA: 1118552424

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

6212

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2348/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Luis Carlos Galan Sarmiento.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocué.	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	San Ignacio de Cumaco.	FECHA VISITA: 11-04-2024.			HORA INICIO:	02:30pm	
OPERADOR:	FEDAG SAS.	CONTRATO No: UH0007/24.	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	03:00 pm	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Neify Yurley Barrero Cruz	40'217060	Docente	3213732713
2	Ana Rocio Guzman	1.096.197.193	Ecònoma	3228352922
3	Hamol Ahel Peña.	1.121.270.018	P.A. Interventoria	3112632750.
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a SPOE presentado en la sede educativa San Ignacio de cumaco sobre la no prestación del servicio del programa de alimentación escolar PAE, los dias 03 y 04 de abril del 2024.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Posterior a la verificación del servicio se efectuó reunión con la Docente, personal manipulador y profesional de apoyo de interventoría.

La prestación de servicio va dirigido para 5 estudiantes por reporte simat y asistiendo en la sede educativa.

Como seguimiento y control debido a lo sucedido en la unidad aplicativa y la no prestación del servicio del programa de alimentación escolar. Interventoría indaga con la Docente mencionando lo siguiente.

Generalmente la materia prima se estaba entregando y recepcionando los dias sábados en horas de la tarde. Sin embargo, posterior al receso de semana santa

6213

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

La Señora Soledad Arias se comunica con la Docente y refiere que apartir de la fecha, la señora Soledad sera la encargada de hacer la entrega de la materia a la unidad aplicativa.
El dia sabado 6 de abril no llegó el mercado a la unidad, la Docente y manipuladora estuvieron pendientes el dia Domingo y no se tuvo respuesta de entrega. Situación que permite a la Docente intentar comunicarse con la Sra Soledad para preguntar sobre la entrega de la materia prima, lo cual, no se logró el contanto.
El dia Lunes 08 de abril la manipuladora de alimentos asiste al comedor en su horario habitual de trabajo y esperar o tener respuesta sobre la no entrega de la alimentos.

- El lunes sobre las 06:00 pm la Docente reporta la novedad de la no prestación del servicio al grupo de Docentes de la I.E. reporte que no tuvo respuesta. El dia martes a las 08:39 am la Docente vuelve a realizar el reporte por mensaje de Whatsapp al Rector de la I.E, Repote que tampoco tuvo respuesta. El mismo dia sobre las 4:39pm la Docente realizo nuevamente el Reporte al grupo y el Rector responde a las 07:35pm que ya habia pasado la novedad a Interventoria.

- Para el dia miercoles 10 de abril a las 8:30 am, el señor Nilton, llega a la unidad aplicativa con el mercado, la Docente solicita explicación de lo sucedido y como respuesta menciono que "la falla operativa fue debido a la falta de organización del personal a cargo. La Sra Soledad. Además, falto seguimiento operativo y ofreció disculpas" e hicieron entrega de Dotación al personal y algunos formatos.

- La materia prima recepcionada fue para tres dias (miercoles, jueves y viernes) menús 8, 9 y 10. Como soporte se evidencia remisión por 3 dias, evidencia fotografica

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

tomada por la Docente y verificacion de materia prima por parte del profesional de interventoria.

- Como conclusión, el dia lunes 08 y martes 09 no se prestaron servicio se retomó el dia miercoles 10 hasta el viernes 12.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Neiva Yurley Barrera	NOMBRE:
CEDULA: 40217060	CEDULA:
FIRMA: ANA	FIRMA:
NOMBRE: ANA	NOMBRE:
CEDULA: 1.096.197.493	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Manuel Alejandro Pulo	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.210.018	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

6214

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 DE 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA :	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	TRINIDAD	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	PRINCIPAL	FECHA VISITA:	23/04/2024		HORA INICIO:	9:00 a. m.	
OPERADOR:	FEDAG S.A.S	CONTRATO No: UM 0001-2024	VISITA No.	4	HORA TERMINACIÒN:	2:30 p. m.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO / EMAIL
1	Daniel Felipe Segura Maldonado	1.118.123.213	Rector	313 450 1561
2	Marnol Ahué	1.121.210.018	P/apoyo Interventoría	322 329 7674
3	Nalcy Morales Fuentes	21.249.966	Manipuladora de alimentos	310 340 5783
4	Matha Janeth Roa Medina	24.157.028	Manipuladora de alimentos	322 818 4572
5	Maria Paula Fonseca Rodriguez	1.007.863.777	Manipuladora de alimentos	320 973 5449
6	Yuli Azucena Lugo Ortiz	1.108.828.821	Manipuladora de alimentos	314 520 3804
7	Efidia Duran Abril	53.063.519	Manipuladora de alimentos	321 450 1654
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita de seguimiento y control a la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto, sede Principal e Internado para verificar las condiciones físicas de la red de abastecimiento de agua y el estado del sistema de filtración, así como, desarrollar la socialización del plan de contingencia con el personal manipulador.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento, monitoreo y control a las operaciones del Programa de Alimentación Escolar - PAE en la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto, con el objeto de verificar las condiciones físicas de la red de abastecimiento de agua que proviene de pozo profundo y el estado del sistema de filtración. Esta actividad se realiza en compañía del Rector de la Institución educativa y el personal manipulador de alimentos de las sedes: principal e internado, en donde se desarrolla la ejecución del PAE mayoritario y PAE bajo la estrategia de Residencias Escolares (RE).

Para identificar y determinar los posibles factores de contaminación de la fuente de abastecimiento de agua principal de la Institución educativa, se realizó un diagnóstico basado en un estudio técnico de campo y la verificación de parámetros cuantitativos, de donde se obtuvo una caracterización de la infraestructura física y el análisis del acoplamiento de la red de tuberías y espacios de almacenamiento. Por consiguiente, los aspectos técnicos evaluados y sus respectivas observaciones, se citan a continuación:

1.VERIFICACIÓN DE LA FUENTE DE SUMINISTRO Y ABASTECIMIENTO DE AGUA (PRINCIPAL)

1.1. Fuente de abastecimiento: La fuente principal de abastecimiento de agua es de origen de pozo profundo o subterranea, con una profundidad de hasta 25 metros aprox. Esta misma, consta con un sistema de bomba sumergible que funciona como mecanismo para extraer el agua y dirigirlo al punto de almacenamiento principal.

Durante la inspección se observa que alrededor del afluente principal existen dos fosas sépticas que no cuentan con un seguro de almacenaje. Por ende, carecen de un proceso sencillo de decantación y sedimentación.

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 DE 2023

1.2. Sistema de Filtración: Bajo el tanque de almacenamiento principal, existe filtro de lecho profundo como sistema de potabilización sistema ampliamente utilizado en el tratamiento de aguas subterráneas. Actualmente, dicha infraestructura esta fuera de servicio obsoleta, oxidad, debido a la falta de mantenimiento y operación técnica capacitada.

1.3. Tanque de almacenamiento de agua principal: Existe cisterna de concreto, la cual se encuentra a una altura de 15 metros aprox. Con superficie exterior porosa, consta de 4 columnas o bigas como soporte y cuenta con escalera en hierro estructural con anclajes fijados al concreto, lo cual permite el acceso a la plataforma. El interior del tanque consta de paredes en material sanitario (baldosas blancas). La capacidad de almacenamiento es de 5000 L aprox. Por otra parte, la red de tuberías de la cisterna cuenta con mecanismo de paso o válvula para la circulación del agua en el proceso de distribución. La plataforma de almacenamiento carece de una adecuada limpieza y desinfección, de acuerdo a lo verificado, el agua presenta una coloración "verde", debido a la falta de oxigenación del líquido y procesos de tratamiento constante.

2. RED DE DISTRIBUCIÓN

2.1. Tanque almacenamiento (Mayoritario)

La instalación física del comedor escolar cuenta con dos (2) tanques en material de PVC con capacidad para 1000 L c/u. en buenas condiciones físicas. situados en una estructura de concreto a una altura de 2 m aprox. con red de tubería para recepción del líquido y distribución directa al área de proceso de sede de externos, y de la misma manera, se distribuye hacia otras redes de la Institución Educativa.

El agua almacenada en los tanques presenta características visualmente aceptables. Se evidencia la ausencia de sustancia disueltas y color transparente. Sin embargo, de acuerdo a la importancia de los parámetros químicos y como aspecto fundamental para determinar la idoneidad del agua utilizada en los procesos se realiza análisis del pH de este líquido, para verificar el nivel del acidez o alcalinidad. En el ejercicio se obtuvo un resultado menor a 6.8 que es el parámetro mínimo esperado. Por lo cual, se concluye que esto se debe a la ausencia de cloro residual o patrón desinfectante que permite también, mantener el balance de la acidez.

2.2. Tanque almacenamiento (Residencia)

En el establecimiento del comedor escolar para el internado principal, existen tres (3) tanques en material de PVC con capacidad para 1000 L c/u, los cuales surten de agua al comedor escolar de la sede de residencias escolares, y de la misma manera, se distribuye hacia otras redes de la Institución Educativa. Estos están situados sobre una estructura de concreto de 4 m aprox. La plataforma de concreto presenta humedad debido a una fuga de agua en el acople (salida) de uno de los tanques. Cabe mencionar que, durante la visita de campo se evidenció que existe desabastecimiento de agua en el comedor escolar puesto que, el agua almacenada no es exclusiva para los procesos operativos del PAE sino también, para el uso diario de jornada completa de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes residentes. Situación que permite la insuficiencia de este líquido. La situación anterior, refleja que existen problemas en el control operativo del sistema de bombeo por fallas mecánica en el sistema de encendido, ya que se realiza de manera manual.

3. SISTEMA DE FILTRACIÓN DOMÉSTICO

3.1. Filtro doméstico (Mayoritario)

En el área de preparación existe instalado un purificador de agua de ozono con carcasa y filtros cartuchos dual, cartucho de carbón activado granular de 5 a 7 micras y cartucho de agua para sedimentos de 5 micras. Este sistema se utiliza como bien el nombre lo indica, para purificar o filtrar las impurezas existentes en el agua. Sin embargo, durante la revisión de este mecanismo se evidenció exceso de crecimiento microbiano en áreas superficiales de los cartuchos, presentando un color marrón a oscuro, así mismo, se observó turbidez en el agua depositada en el vaso interno del filtro. Evidentemente, la situación anterior indica la ausencia de acciones de mantenimiento en estos sistemas de filtración.

En consecuencia, a los hallazgos encontrados en visita de seguimiento, monitoreo y control y debido a las condiciones higiénicas del purificador, se hace necesario que un profesional en el área por parte del operador desmonte este equipo para realizar el respectivo mantenimiento general. Motivo por el cual se indica a todo el personal manipulador que debe continuar con el proceso de hervido de agua para las operaciones de preparación, desinfección de productos, superficies, menajes y lavado de manos, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos preparados y evitar una posible contaminación cruzada.

6216

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 DE 2023

3.2. Filtro domestico (Residencia)

En el establecimiento del comedor escolar de residencia, existen dos sistemas de filtración o purificadores de agua. Purificador de agua de ozono con carcasa y filtros cartuchos dual, cartucho de carbón activado granular de 5 a 7 micras y cartucho de agua para sedimentos de 5 micras. Así mismo, se cuenta con purificador de agua doméstico con triple filtración con lámpara germicida ultravioleta, especificamente se conforma de: filtro de sedimento de polipropileno de 5 micras, filtro de carbón activado, filtro de cristales de Hexametafosfatos y lampara germicida de UV. Se efectúa revisión de los vasos y cartuchos de los filtros y se evidencia existencia de manchas oscuras que indican crecimiento microbiano. Por lo cual, el profesional del área por parte de operación desmonta estos purificadores para realizar el respectivo mantenimiento general.

Finalmente, posterior a la verificación de las condiciones fisicas de infraestructura del sistema de abastecimiento de agua, se analiza y evalúan los puntos criticos de las etapas en donde se podrian tomar medidas exhaustivas de control para reducir, prevenir o eliminar los peligros existentes para la salud humana. A continuación, se describen los puntos críticos identificados:

- Bocatoma o salida de la válvula de retención de la electrobomba de la fuente de abastecimiento principal.
- Conexión de salida y tanque de almacenamiento de agua principal (concreto).
- Tanques de PVC de 1000 L. de los comedores escolares.
- Filtros o purificadores domésticos.

Como mecanismo básico y principal para controlar estas etapas se deben aplicar los protocolos de limpieza y desinfección, cumpliendo y respetando los procesos acordes a los requerimientos POES, y efectuar monitoreo de seguimiento y control por medio de frecuencias que garanticen la efectividad de dicha actividad, así como, el control de calidad fisicoquimico y microbiológico. Por consiguiente, se ve la necesidad de suspender y controlar los diferentes puntos de acceso de agua, especialmente, debe haber una advertencia para la comunidad educativa frente a la mala práctica que tienen los estudiantes de consumir agua directamente de los grifos y llaves, durante las jornadas de receso y antes del ingreso a las aulas educativas.

Como actividad complementaria a la verificación de la infraestructura e identificación de los diferentes puntos críticos de control, se realiza muestreo de agua para su respectivo análisis, fisico, quimico y microbiológico. Con el objeto de determinar los posibles factores u orígenes de contaminación y a su vez, verificar la efectividad del proceso de hervido el agua.

Conforme a las evidencias se entabla dialogo con el Rector de la institución educativa, quien menciona que por parte de la administración Municipal de Trinidad, el día 22 de abril se realizó entrega o suministro de agua por medio de un carrotanque, haciendo el respectivo abastecimiento de los dos (2) tanques de almacenamiento de 1000 L en las instalaciones del comedor escolar PAE Mayoritario. Respecto a este apoyo, el rector cita que desconoce si existirá una frecuencia de entrega establecida dado que no se ha oficializado un acuerdo entre ambas administraciones. También, menciona que la cantidad entregada es suficiente solamente para dos dias calendario escolar.

La firma consultora, finalmente realiza socialización del plan de contingencia para ser puesto en marcha de forma inmediata en las unidades aplicativas, respecto al manejo de agua durante las operaciones de saneamiento como son las destinadas a la limpieza y desinfección de superficies de menaje, utensilios, mesones, equipos y todas las áreas de contacto que se utilicen para el alistamiento, preparación, ensamble y distribución de alimentos. De igual manera, se explican a los asistentes las observaciones generales y especificas de lo evidenciado en el proceso de verificación y se imparten las siguientes recomendaciones.

1. La institución educativa deberá garantizar el abastecimiento de agua a los diferentes puntos de acceso del comedor escolar.
2. Aplicar protocolos de limpieza y desinfección a los tanques de almacenamiento en frecuencias mínimas de 15 días y efectuar monitoreo semanal.
3. Suspender los puntos o suministros de agua existentes como llaves, grifos etc, en la institución educativa para evitar el consumo directo del liquido por parte de los estudiantes.
4. El personal manipulador debe continuar con el proceso del hervido del agua para los procesos de limpieza y desinfección de áreas, superficies, menajes, equipos, alimentos etc. Aplicando los procesos acordes a los lineamientos técnicos requeridos del PAE.
5. El operador realizará el mantenimiento respectivo a los filtros ubicados en las áreas de preparación de los comedores escolares.

6217

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Martha Yaneth Rios Medina
NOMBRE: Martha.
CEDULA: 24187028

FIRMA: María Paula Fonseca Rodríguez
NOMBRE: María Paula
CEDULA: 1.007.865.777

FIRMA: Nelcy Johanna Morales
NOMBRE: Nelcy Morales
CEDULA: 21249966

FIRMA: Yuly Arcena Lugo
NOMBRE: Yuly A Lugo
CEDULA: 1069818811

FIRMA:
NOMBRE: EFIDIA DURAN
CEDULA: 53053519

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA: 1121717018

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | 6218

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Tecnico Francisco Lucea	EIC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	San Luis de Palenque	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	La Nevera.	FECHA VISITA:	24/04/2024		HORA INICIO:	9:40 am	
OPERADOR:	FEDAG SAS	CONTRATO No:	UM0001124	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	1:00 PM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Angela Bastos	1116545264	Docente	3144184618
2	Melissa Huertas	1006449418	Economa	3102956805
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificación Prestación del servicio de alimentación escolar, Para dar respuesta a spqr, reportado por la junta de accion comunal reportado por whatsapp.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de interventoría a la institucion Educativa Francisco Lucea sede la nevera del municipio de San Luis de Palenque.

En conjunto con la docente angela Bastos por parte de la Sede Educativa, la economa melissa huertas por parte del operador se realiza reunion en donde manifiestan lo siguiente:

- No hubo servicio de energía los días 18, 19, 20, 21, 22 y 23 de abril.
- De acuerdo a lo anteñor los alimentos que requerian frio se

6219

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

almacenaron en la casa de un padre de familia.

- la semana del 15 al 19 de abril se prestó el servicio de alimentación escolar con normalidad, a excepción del día 19 de abril por motivo de no clase.

- El día lunes 22 de abril no se prestó servicio de alimentación escolar. porque se acabó el agua y no había servicio de energía, la fuente de abastecimiento es de pozo profundo y se bombea con electrobomba.

- El servicio de energía se restableció el día 23 de abril a la 5:00 PM.

- los días 23 y 24 de abril se presta servicio de alimentación escolar con normalidad.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Karina Ucreña
NOMBRE: KARINA UCREÑA
CEDULA: 1118542365

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: Arcadio Bibos
CEDULA: 1116848264

FIRMA: Melissa Avertas
NOMBRE: Melissa Avertas
CEDULA: 1006 449 418

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

6220

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Campestre Brisas del Pauto.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Trinidad	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA:	30/04/2024	HORA INICIO:	09:00 am		
OPERADOR:	UH 0001/24 - FEDAGSAS	CONTRATO No:		VISITA No.	(5)	HORA TERMINACIÓN:	01:00 pm.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Edelmira Duran	53 053 519	Economa Res.	3214701654
2	Yuli Azucena Lugo	1108828881	manipuladora	3145203804
3	Martha Yaneth Roa Medina	24157028	Manipuladora	3228184572
4	Xeley Katherine Morales Fuentes.	27249966	Manipuladora	3107405785
5	Paula Fonseca Rodriguez	1007863777	Manipuladora	3209735444
6	Daniel Felipe Segura Maldonado	1119123213.	Rector.	3134501567
7	Manuel Alvis Perez	1121210018	P.A. Interventoria	3223297674.
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar acompañamiento a la instalacion de los filtros de agua domésticos en los comedores de la Institucion Educativa Campestre Brisas del Pauto.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

De acuerdo a las actividades realizadas en el comedor escolar de la estrategia Residencias y mayoritario de la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto, el dia 28 de abril de 2024. En donde operacion desmonta los filtros o purificadores existentes, dos de residencias y uno para mayoritario, con el objeto de realizar mantenimiento a estos equipos, especificos del cual quedaron registrados en el acta de reunion con fecha del 27/04/24.

Por consiguiente, y dando cumplimiento a las actividades plasmadas, se efectúa seguimiento y control a los procesos de instalacion de los filtros en los comedores escolares de Residencias y Mayoritario de la Institución Educativa.

Antes de efectuar cada instalación se verifican los cartuchos de los vasos de cada filtro y se determinan si aceptan las buenas condiciones físicas e higiénicas de los nuevos cartuchos, el equipo de ozono y lamparas UV funcionan correctamente, además, del

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

reemplazo de un número de mangueras al igual que empaques.

Posterior a la verificación se procede a instalar los sistemas de filtración o purificadores domésticos en los respectivos sitios, en una zona específica y exclusiva, conectados a la red eléctrica para sus respectivas pruebas o ensayos de funcionamiento. Finalmente los equipos quedan funcionando correctamente.
Para garantizar el adecuado funcionamiento el profesional por parte de operación a impartir una serie de recomendaciones, o pasos a pasos de como realizar limpiezas y desinfección de estos filtros. Además de encendido y apagado del mismo.

Se socializa las actividades realizadas al Rector de la I.E. Y por consiguiente se redacta el acta de reunión. Espacio en donde el Rector menciona que la Alcaldía de Trinidad no ha vuelto a hacer entrega de agua por medio de carrotanques, la entrega realizada el día 22 de abril de 2024 fue la última.

Las operaciones de preparación de los alimentos en el comedor escolar Mayoritario se realiza bajo aceptables condiciones higiénicas, se aplican protocolos de limpieza y desinfección en superficies, equipos, alimentos con agua hervida. Aún con el mantenimiento de los filtros se recomienda seguir usando agua hervida.
Se resalta el compromiso de todo el personal manipulador, se evidencia excelente engranaje de un trabajo en equipo.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: X
NOMBRE: X Edilma Durán
CEDULA: X 30533519

FIRMA: Yuli A Lugo
NOMBRE: Yuli Azucena Lugo
CEDULA: 1108828821

FIRMA: Martha Janeth Roa Tolina
NOMBRE: Martha Janeth Roa.
CEDULA: 24157028.

FIRMA: NJCM Morales
NOMBRE: NJCM Katherine Morales T.
CEDULA: 21249966.

FIRMA: María Paula Fonseca R.
NOMBRE: María Paula Fonseca R.
CEDULA: 1007863777

FIRMA:
NOMBRE: Daniel Felipe Segura Maldonado
CEDULA: 1118453238

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA: 1121210016

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

6222

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TRINIDAD
Fecha de la visita:	01042024	Hora inicio:	10:30	Institución educativa:	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
Operador:	FEOA6. SAS	Hora terminación:	11:40	Sede educativa:	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
Contrato de prestación de servicios No.	UH 0001-DEL 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios: 291

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

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

6223 a

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 05	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

6224 3

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Una Nevera se evidencia sin funcionamiento
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecido (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	%	88.57.

Observaciones

Se realiza visita en donde se evidencia lo siguiente.

- No cuentan con soporte de fumigación
- No tienen area ubicada e identificada para el manejo del aceite.
- No disponen de area ubicada e identificada del Producto no Conforme.
- Se evidencia equipo de refrigeración sin funcionamiento.
- Se sugiere a la institucion educativa retirar equipo (Nevera) del area del comedor escolar debido que esta sin funcionamiento, siendo esto un Posible foco de Plagas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	KARINA CALDERA	Nombre:	Nelcy Montes
Documento:	1118542365	Documento:	Nelcy Katherine Montes 21249966
Cargo:	Prof. de Apoyo.	Cargo:	Manipuladora.
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:		Nombre:	
Documento:		Documento:	
Cargo:		Cargo:	

6225 4

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	TRINIDAD				
Fecha de la visita:	01042024	Institución educativa:	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO						
Operador:	FEDAG SAS.	Sede educativa:	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO						
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		ALMUERZOS	X	No de servicios:	291	No de manipuladoras:		No de días de prestación: 20

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

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

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Karina Urueña	Nelcy Morales
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: Nelcy Katerine Morales
Documento: 1118543263	Documento: 21249966
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Manipuladora.

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

6226 5

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TRINIDAD		
Fecha de la visita:	01042024	Institución educativa:		CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO			
Operador:	FEDA6 S.A.S	Sede educativa:		PRINCIPAL			
Contrato de prestación de servicios No:	UM0001-DEL2024	Tipo de Complemento:		RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	291

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	MENU #1 PECHUGA EN SALSA CRIOLLA, ARROZ BLANCO, PAPA SALADA, ENSALADA SOL, JUGO de GUAYABA, COLADA FECULA DE MAIZ, AGUA POTABLE				
Intercambios	Alimento:	FECULA DE MAIZ POR AVENA EN HOJUELAS			
	Motivo del intercambio:		Fecha:	Autorizado por:	✓

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA GUEVARA	Nombre: NELCY Mendez
Documento: 1118552365	Documento: Nancy Catherine M 1124966
Cargo: PROF. de APOYO	Cargo:

358

6227

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ASESORÍA Y CONSULTORÍA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE — Municipio: TRINIDAD

Fecha de la visita: 01-04-2024 — Nivel de escolaridad a verificar: secundaria — Institución educativa: Campestre Brisas del Pauto — Sede educativa: Principal — Tipo de Complementación — Refrigerio: ✓ — Residencias escolares:

Operador: FEDAG SAS. — Contrato de prestación de servicios No. UMC001 05 2024 — No Servicios: 291

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: Peso/volumen	Peso/volumen	Peso/volumen	Promedio muestra	Peso ofertado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Pechuga en salsa criolla	Pechuga en salsa criolla	✓		50	62	59	57	50	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		136	134	96	122	104	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Papa salada	Papa salada	✓		146	126	130	134	110	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ensalada sol	Ensalada sol	✓		72	75	77	74	70	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de Guayaba	Jugo de Guayaba	✓		240	249	254	247	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Colada de Fecula de Maiz	Colada de Fecula de Maiz	✓		150	165	169	161	150	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua Potable	Agua Potable	✓		284	287	248	273	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

Observaciones: Para la preparacion de la colada de avena se adicionaron 12 bolsas de leche en polvo de 380g.

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre:	KARINA QUEVA	Nelcy Nombre	Nombre:
Documento:	1118542365	Nelcy Nombre M	Documento:
Cargo:	Prof. de Apoyo	21248966	Cargo:
		manipuladora	

6228

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

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

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

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO RURAL X	
SEDE	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	FECHA DE VISITA		2024-04-1	HORA INICIO:	10:30	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:40	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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

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

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



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



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Abastecimiento de agua			
Ítem No 18:	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 20:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



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



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 36:	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



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

6232

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	PO-47-IF-08 11-05-23 Ver. 5

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana			
Item No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

OBSERVACIÓN
Se evidencia prestación del servicio con normalidad materia prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento cumplimiento en el menú número uno personal nuevo en su totalidad una nevera requiere de mantenimiento niños manifiestan agrado en el servicio

Karina Urueña	Nelcy Morales
NOMBRE: Karina Urueña Galindo	NOMBRE: Nelcy morales
DOCUMENTO: 1118542365	DOCUMENTO: 21249966
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO: Economa

6233

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-8°-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023

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 NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO RURAL X	
SEDE	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	FECHA DE VISITA		2024-04-1	HORA INICIO:	10:30	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:40	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		

Muestra uno pechuga en salsa criolla cumplimiento en el gramaje	Muestra dos arroz blanco cumplimiento en el gramaje
	
Muestra tres papa salada cumplimiento en el gramaje	Muestra 4 ensalada sol. Cumplimiento en el gramaje
	
Muestra 5. Jugo de guayaba. Cumplimiento en el gramaje.	Muestra 6. Colada de avena. Cumplimiento en el gramaje.
	

Muestra 7. Agua potable. Cumplimiento en el gramaje	Menú # 1 cumplimiento
	
Entrega del Menú	Entrega menú
	

OBSERVACIÓN

Se evidencia prestación del servicio con normalidad. Materia prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento cumplimiento en el menú número uno. Personal nuevo en su totalidad. Una nevera requiere de mantenimiento. Niños manifiestan agrado en el servicio.

Karina Urueña	Nelcy Morales
NOMBRE: Karina Urueña Galindo	NOMBRE: Nelcy morales
DOCUMENTO: 1118542365	DOCUMENTO: 21249966
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO: Economa

6235 7

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Trinidad
Fecha de la visita:	01/04/2024 Hora inicio: 9:00am	Institución educativa:	Campestre Brisas del Pauto
Operador:	FEDAG SAS. Hora terminación: 12:00m	Sede educativa:	El Palmar del Pauto.
Contrato de prestación de servicios No.	GMO001 05 2024 Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos ✓ No de servicios: 23

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

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

6236

8

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 31/03/2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	se evidencia ecoma con uñas largas.
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehiculo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuados pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehiculo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	N.O	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	N.O	

6237 9

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Completar elementos de aseo.
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	86.67	%

Observaciones

Se realizó Visita tecnica a la Unidad Aplicativa Compestre Bisas del Pauto Sede El palmar del pauto del Municipio de trinidad Con el Fin de Verificar las condiciones Higrenico -Sanitaria y prestación de servicio donde se evidencio lo siguiente:

- Se Verificó materia prima en buenas condiciones y en cantidades Suficientes
- No se evidencia soporte de fumigación, no dispone de canecas para los residuos solidos
- Interventoria realiza refuerzo de capacitación sobre BPM. al personal manipulador.
- Se observa alistamiento de materia prima para las preparación del menu N 1 correspondiente a la Semana 1

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Mardady Bustos	Nombre: Stefany Pinzón
Documento: 1.118.544617	Documento: 1124821410
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

6238 10

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Trinidad				
Fecha de la visita:	01042024	Institución educativa:		Campestre Brisas del Pauto					
Operador:	FEDAG .S.A.S	Sede educativa:		El Palmar del Pauto					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	23	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	2	2	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	450g	450g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	1	1	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1 Litro	C
10	Detergente en polvo para aseo general incoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1 kg.	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, incoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	4	0	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	4	4	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	4	4	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2 Pares.	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2 Rollos	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	10	10 Pares.	C
Porcentaje de cumplimiento:				88.23%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Marduly Bustos	Nombre: Stefany Parra
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1084821410
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Economa

6239

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA 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:	9:00	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Abastecimiento de agua			
Ítem No 18:	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



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



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



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

6242

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana		
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Realizó visita técnica a la institución educativa Campestre Brisas del pauto sede El Palmar del Pauto del municipio de Trinidad con el fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias y prestación del servicio del restaurante escolar.

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

374

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

6243 11

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	PORE
Fecha de la visita:	01/04/2024 Hora inicio: 8:00am	Institución educativa:	RAFAEL URIBE URIBE
Operador:	FEDAE S.A.S Hora terminación: 9:30 am	Sede educativa:	SAN JOSE DE ELVARBANES
Contrato de prestación de servicios No.	UM 0001 de 2024 Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzos: X
		No de servicios:	19

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

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

345

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	62444 12
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VRPS-03	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

376

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

6245 13

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: 80 %

Observaciones

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria a la sede educativa San Jose de Guambomos del municipio de Pose, con el fin de evidenciar condiciones higienico-sanitarias durante la prestacion del servicio de Alimentacion Escolar. Al momento de la visita se revisa la operacion de prealistamiento de la materia prima y procesos de limpieza y desinfeccion.

Se verifica condiciones de almacenamiento, estado y calidad de los alimentos presentes en el restaurante escolar, cumpliendo con las caracteristicas organolepticas propias del alimento.

Se debe realizar limpieza y desinfeccion del tanque de almacenamiento de agua para garantizar condiciones optimas del agua que se utiliza para los procesos de coccion y lavado de menaje.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Esteban Ramirez Gonzalez	Nombre: Sandra Gamez
Documento: 1057599328	Documento: 1007766994
Cargo: Supervisor de Interventoria	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

370

6246

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA 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**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



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



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



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Abastecimiento de agua			
Ítem No 10:	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 20:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

6248

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-88 11-05-22 Ver. 3

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



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 29:	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



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

360



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

6250

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	PO-AT-F-09 11-05-23 Ver. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana		
Ítem No 48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica por parte de interventoría a la sede educativa San José de guanábanas del municipio de pobre con el fin de evidenciar condiciones higiénico sanitarios durante la prestación del servicio de alimentación escolar. Al momento de la visita Se revisa la operación de prealistamiento de la materia prima y procesos de limpieza y desinfección.

	Sandra Gomez
NOMBRE: Geraldine Ramírez González	NOMBRE: Sandra Gómez
DOCUMENTO: 1057587328	DOCUMENTO: 1007766994
CARGO: Supervisor de campo	CARGO: Manipuladora de Alimentos.

382

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	6251
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

14

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	PORE
Fecha de la visita:	01042024 Hora inicio: 10:40am	Institución educativa:	RAFAEL URIBE URIBE
Operador:	FEDAES S.A.S Hora terminación: 11:30am	Sede educativa:	SANEIRO
Contrato de prestación de servicios No.	UM-0001 DE 2024 Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X
		No de servicios:	78

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 17/03/2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehiculo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O	Restaurante no cuenta con energia electrica
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	O	Identificar área para producto No conforme.
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, babr, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	

384

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	6253 16
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	89.41 %

Observaciones

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria a la sede educativa Danero del municipio de Pore.
Se evidencian condiciones adecuadas de limpieza en el area de proceso cumpliendo con las Buenas Practicas de Manufactura durante la Preparacion de los complementos que serán entregados a los niños y niñas de la I.E.
Se evidencia Cumplimiento de menú programado para hoy "Semana 1 Menú #1" Igualmente se evidencia materia prima "Frijol y abarrotes en buen estado igual que carnicos y huevos.
Manipuladora refiere que se da atención a 21 niños según SIMAT reportan 18.
El restaurante escolar no cuenta con energia electrica, la nevera se encuentra en el aula de clases de la sede educativa

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Cardoso	Nombre: Neida Maria Giron
Documento: 1057587328	Documento: 52.347.878
Cargo: Supervisor de Interventoria	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

6254 A

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	PORE				
Fecha de la visita:	01042024		Institución educativa:	RAFAEL URIBE URIBE					
Operador:	FEDAS SAS		Sede educativa:	JANEIRO					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	78	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	2	2	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1x500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	2	2	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1x2000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general incoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1x1000g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C*
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C*
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C*
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	1	1	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	100	1par x 100und	C
Porcentaje de cumplimiento:				100%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

* las bolsas son enviadas semanalmente.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Besaide Pomiere	Nombre: Neida María Girón
Documento: 1057597328	Documento: 52.347.878
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: manipuladora

386

6255

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 11-06-23 Vol. 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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO RURAL X	
SEDE	JANEIRO	FECHA DE VISITA	2024-04-1		HORA INICIO:	10:40	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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



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



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Abastecimiento de agua		
Ítem No 18:	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador		
Ítem No 20:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 38:	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
.

NOMBRE: Geraldine Ramírez González	NOMBRE: Neida María Giron
DOCUMENTO: 1057587328	DOCUMENTO: 52347878
CARGO: Supervisor de campo	CARGO: 3134818557

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

6259 18

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	PORE
Fecha de la visita:	01/04/2024 Hora inicio: 2:15pm	Institución educativa:	RAFAEL URIBE URIBE
Operador:	FEDAE S.A.S Hora terminación: 1:30pm	Sede educativa:	JOSE ANTONIO GALAN
Contrato de prestación de servicios No.	VM-0001 DE 2024 Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzos: X
No de servicios:	7		

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

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

391

6260 19

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	6261
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 76.67 %

Observaciones

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa José Antonio Galan, del municipio de Fore.

El horario de distribución establecido para el servicio se realiza a la 11:45am por tal motivo no se alcanzó a verificar condiciones de preparación, ensamble y distribución. Sin embargo se verifica orden y limpieza de las areas y equipos que intervienen en la preparación de los alimentos. Igualmente se verifica materia prima, condiciones de almacenamiento, contenido y estado de madurez del Frijol, se observan en buen estado, No se evidencia suministro del agua en bolsa, manipuladora manifiesta que el coordinador de toma quedó de entregarle el agua el dia de hoy.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Ramirez Gutierrez	Nombre: Luz Neira Tumay
Documento: 1057587328	Documento: 1115851849
Cargo: Supervisora de Interventoria	Cargo: Ecoroma
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

21

6262

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Pore				
Fecha de la visita:	01/04/2024		Institución educativa:	Rafael Uribe Uribe					
Operador:	FEDAS S.A.S		Sede educativa:	Jose Antonio Galan					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	7	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	2	2	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1,500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	1	1	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1x2000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1x500g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	1	1	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	5	5pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				100%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez	Nombre: Luz Nelly Tunco
Documento: 1057587348	Documento: 1815651864
Cargo: Supervisor de Interventoria	Cargo: Economa

314

6263

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 PO-47 IF-08 11-10-23 Vol. 3

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

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

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO RURAL X	
SEDE	JOSE ANTONIO GALAN	FECHA DE VISITA		2024-04-1	HORA INICIO:	12:15	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	13:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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

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 11-08-23 Ver. 3

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



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Abastecimiento de agua			
Ítem No 18:	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Abastecimiento de agua			
Ítem No 19:	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada			
CUMPLE		NO CUMPLE	X	
OBSERVACIONES	No se llevan registros.			



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 20:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

6266

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana			
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica por parte de Interventoría al restaurante bueno al restaurante escolar de la sede educativa Janeiro del municipio de poro se evidencian condiciones adecuadas de limpieza.

NOMBRE: Geraldine Ramírez González	NOMBRE: Luz Neira Tumay
DOCUMENTO: 1057587328	DOCUMENTO: 1115851849
CARGO: Supervisor de Campo.	CARGO: Manipuladora de Alimentos

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	6267 22
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	TRinidad
Fecha de la visita:	02/04/2024 Hora inicio: 11:30	Institución educativa:	Campestre Brisas del Pauto
Operador:	FEDAG SAS. Hora terminación: 1:00PM	Sede educativa:	El Toro
Contrato de prestación de servicios No.	UMO001 DE2024 Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos ✓
No de servicios:	18		

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

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

3 4 7

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 31/03/2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Identificar y ubicar area.
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	

400

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	6269 24
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	82,86 %

Observaciones:

Se realiza visita a la sede educativa en donde se evidencia lo siguiente:

- No cuentan con papeleria para diligenciamiento.
- No disponen de soporte de la fumigación.
- No tienen canecas para la recolección de residuos.
- No se evidencia area identificada y ubicada del manejo de aceite usado.
- No hay area ubicada del Producto no conforme.

Se evidencia materia prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.

- economa con dotación completa.
- ficha tecnica publicada
- ciclo de menu publicado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: Marleny Tumay
Documento: 1118542365	Documento: 47425804
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

6210 25

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Tinicial.				
Fecha de la visita:	02/04/2024		Institución educativa:	Compestre Brisas del Pauto.					
Operador:	FEDAG SAS.		Sede educativa:	El Toro					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	18	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	18	

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

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

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

* Fue entregado en el mes de febrero
** Se hace entrega semanal.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: Marnely Tumay
Documento: 1118542367	Documento: 47425804
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Ecónoma.

402

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 05
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

26
6271

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Trinidad			
Fecha de la visita:	02/04/2024	Institución educativa:	Campestre Bosque del Pueblo				
Operador:	FEDAG SAS	Sede educativa:	El Toro				
Contrato de prestación de servicios No:	CMC0001052024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	18	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: #2	carne molida guisada, Frijol rojo cocido, arroz blanco, Platano cocido, Ensalada (Repollo, tomate y limon), Jugo de maracuya.				
Intercambios	Alimento:	Jugo de Maracuya Por Mango - se entregó Jugo de Piña (NO AUTORIZADO)			
	Motivo del intercambio:		Fecha:	Autorizado por:	X

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo do menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NC
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		66.6 %

Observaciones

Se evidencia Entrega de Jugo de Piña en Lugar de Jugo de Mango

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Karina Orjuela G.	marleny rondon
Nombre: KARINA ORJUELA	Nombre:
Documento: 1118542365	Documento: 47422804
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Economa.

403

0272

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA COOLAVIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03
CODIGO: FO-AT-VB-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2026

UNIDAD OPERATIVA: | GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: TRINIDAD

Fecha de la visita: 02-04-2024 | Nivel de escolaridad a servir: 1,243 | Institución educativa: Campestre Brisas del Pato | Sede educativa: EL TORO | Tipo de Complementación: | Refrigerio: ✓ | Residencias escolares:

Operador: FEDAG S.A.S | Contrato de prestación de servicios No.: UM 0001 DE 2024 | No. Servidores: 18

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Complemento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	Muestra 1 Peso/volumen	Muestra 2 Peso/volumen	Muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestras	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne Molida Guisada	Carne Molida Guisada	✓		47	36	42	41	35	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Frijol Rojo Sudado	Frijol Rojo Sudado	✓		44	57	48	49	24	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		72	73	73	72	70	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Platano cocido	platano cocido	✓		78	85	80	81	65	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Repollo Tomate Cebolla y Limón	Tomate cebolla y Limón		✓	26	27	27	26	60		✓	✓		✓		✓		✓												✓
Jugo de Maracuya	Jugo de Piña	✓		153	152	136	147	200		✓	✓		✓		✓		✓												✓

Porcentaje de cumplimiento: 66

Observaciones:

- Jugo de maracuya por jugo de piña (Intercambio por abastecimiento)
- No se adiciono el repollo en la preparación de la ensadada encontrandose la materia prima almacenada.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Karina Orueña	Marleny Tumay	
Nombre: KARINA ORUEÑA	Nombre:	Nombre:
Documento: 1118542365	Documento: 47425804	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Economa	Cargo:

47

6273

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 11-09-23 Vol. 3

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO RURAL X	
SEDE	EL TORO	FECHA DE VISITA		2024-04-2	HORA INICIO:	11:30	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	1:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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

405



FOTOGRAFÍA No. 1	Abastecimiento de agua			
Ítem No 18:	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 20:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	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 Vst 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 29:	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 36:	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana			
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

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

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



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

OBSERVACIÓN
Se realiza visita de verificación de operación enlace educativa en donde se evidencia que no se dispone de papelería para diligenciar no hay soporte de la fumigación no cuentan con canecas no hay protocolos para el manejo y disposición del aceite vegetal usado no hay un área identificada de materia prima no conforme se evidencia entrega del servicio menú número 2.

Karina Urueña	Marnelis tumay
NOMBRE: Karina Urueña Galindo	NOMBRE: Marnelis tumay
DOCUMENTO: 1 1 1 8 5 4 2 3 6 5	DOCUMENTO: 47 425 804
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO: Economa

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

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

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

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	EL TORO	FECHA DE VISITA		2024-04-2	HORA INICIO:	11:30	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	1:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		

Carne molida - cumple	Frijol rojo sudado - cumple
	
Arroz blanco - cumple	Plátano cocido - cumple
	
Ensalada - no cumple	Jugo de maracuyá - no cumple
	

Jugo de maracuyá - no cumple	Plato
	
Menu #2 cumple	**Entrega de la ración**
	

OBSERVACIÓN
Se realiza verificación del gramaje de los complementos correspondientes al menú número 2

Karina Urueña	Marleny Tumay
NOMBRE: Karina Urueña Galindo	NOMBRE: Marleny Tumay
DOCUMENTO: 1 11 8 5 4 2 3 6 5	DOCUMENTO: 47 425 804
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO: Economa

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

6280 28

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Municipio:	Trinidad
Fecha de la visita:	02/04/2024	Hora inicio:	8:30 am
Operador:	FEDAG SAS.	Hora terminación:	10:30
Institución educativa:	Complejo bajos del Ariporo
Sede educativa:	Unión de Cojoms
Contrato de prestación de servicios No.	CM 0001 05 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: / Almuerzos:
No de servicios:	7

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

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

4/12

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizado: 25/03/2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	N.O	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O.	

413

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

6282 30

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	80 %

Observaciones

Se realiza visita a la sede educativa, en donde se evidencia lo siguiente:

-Materia prima en buenas condiciones de almacenamiento y de calidad.

-No cuentan con formatos para diligenciar el mes de abril.

-No tienen soporte de fumigación.

-No disponen de canecas para la recolección de residuos.

-No tienen bolsas para realizar clasificación de residuos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	
	Karina Orjuela G.
Nombre:	KARINA ORJUELA.
Documento:	1118542365
Cargo:	Prof. de APOYO.
FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Rosalba Estrada
Documento:	1116667420.
Cargo:	Economa
FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

4/4

6283 34

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	TRINIDAD.				
Fecha de la visita:	02042024		Institución educativa:	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO					
Operador:	FEDAG SAS.		Sede educativa:	LA UNIÓN DE COLOMBIA.					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	7	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	0 **	0	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	2	2	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	450	450 g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	1	1	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	950	950ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1000	1000g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5**	0	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5**	0	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5**	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	0	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	1	1 rollo	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	60	0	NC
Porcentaje de cumplimiento:				70,5 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

* fue entregado en el mes de marzo.
** la entrega se hace semanal

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: Rosalba Estrada
Documento: 1118542365	Documento: 1116669420
Cargo: Prof. de apoyo	Cargo: Economía

4/15

6284

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO RURAL X	
SEDE	LA UNIÓN DE COJOMU	FECHA DE VISITA	2024-04-2		HORA INICIO:	8:50	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Manejo y disposición de residuos sólidos			
Ítem No 16:	Se cumple y cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Abastecimiento de agua			
Ítem No 18:	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Personal manipulador			
Ítem No 20:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



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



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

6287

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-08-22 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana		
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN
Se realiza verificación de las condiciones de operación de la ración preparada en sitio en la sede en donde se evidencia que no disponen de papelería para el licenciamiento no se evidencia el soporte de fumigación no disponen de canecas no disponen de las bolsas suficientes.

Karina Urueña	Rosalba Estrada
NOMBRE: Karina Urueña Galindo	NOMBRE: Rosalba estrada
DOCUMENTO: 1118542365	DOCUMENTO: 1116667420
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO: Economa

6288 32

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	02/04/2024	Hora inicio:	8:20	Institución educativa:	Cupiagua		
Operador:	FEDAG SAS	Hora terminación:	9:50	Sede educativa:	Plan Cunama las Brisas		
Contrato de prestación de servicios No.	UM 0001 de 2024	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	79
					X		

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

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

4/20

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-A7-VRPS-03 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 24 02 2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	

6290 34

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: 86.11 %

Observaciones

Se realiza visita tecnica de seguimiento a las condiciones de operación racion preparada en sitio RPS. se verifica proveedor de materia prima para la preparación del dia de hoy. se observa cumplimiento y normalidad en la prestación del servicio. en esta sede gloria cunoma los brisas. del municipio. de apartadó.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lucitela Carrera S	Nombre: Karen Andrea Zamora
Documento: 23970291	Documento: 1116852636
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1/22

6291 35

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Aquazul		
Fecha de la visita:	02032024	Institución educativa:	Cupiaqua				
Operador:	fedag sas	Sede educativa:	plan Cusoma los brisas				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	79	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación: 20

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	3,5	3,5	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	2	2	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	4	1	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	60	60	C
Porcentaje de cumplimiento:				94.1 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lic estela Cancer	Nombre: Karen Zamora
Documento: 23470291	Documento: 1118352850
Cargo: Supervisor PAE	Cargo: Manipuladora

423

6292

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO RURAL X	
SEDE	PLAN CUNAMA LAS BRISAS	FECHA DE VISITA	2024-04-2		HORA INICIO:	8:20 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	9:60 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones		
Ítem No 4:	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	La unidad aplicativa cuenta con servicios sanitarios con buen funcionamiento, limpieza y exclusivos para las manipuladoras de alimentos.		

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

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



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



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

6294

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

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



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



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

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 29:	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	En la unidad aplicativa se almacenan los alimentos dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013.			



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	Se observa que la materia prima cumple con las características de calidad.			



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo establecido en la regulación.			



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 41:	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	En la unidad aplicativa la estufa, no funciona correctamente, requiere mantenimiento.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 44:	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	En la unidad aplicativa, el menaje no es suficiente de acuerdo al número de raciones.		

6298

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana		
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	En la unidad aplicativa se encuentra publicada la ficha técnica del PAE, de acuerdo a lo establecido.		

OBSERVACIÓN
Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación Ración Preparada en Sitio-RPS, del programa PAE Mayoritario, se verifica pre -alistamiento de materia prima para el correspondiente menú #2 semana 1, se da cumplimiento con la calidad y cantidad de materia prima, la conservación de los productos se realiza de acuerdo a sus características de almacenamiento. Se observa normalidad y cumplimiento con la prestación del servicio, en esta Sede Plan Cunama las Brisas del municipio de Aguazul.

NOMBRE: Luz Estela Carrero	NOMBRE: Karen Andrea Zamora
DOCUMENTO: 23770291	DOCUMENTO: 1116852263
CARGO: Supervisor PAE	CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

6297 36

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	02/04/2024	Hora inicio:	10:15	Institución educativa:	Cupiagua
Operador:	FEDAG SAS	Hora terminación:	11:10	Sede educativa:	Cunama
Contrato de prestación de servicios No.	UM0001 de 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzos: X	No de servicios: 11

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

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

131

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-A1-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 1 Abril 2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuento con la dotación.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: 88.57 %

Observaciones

Se realiza visita tecnica de seguimiento a las condiciones de operación: Racion preparada en sitio RPS, se verifica procedimiento de materia prima para la preparación del dia de hoy. Se observa Cumplimiento y normalidad en esta sede Cunama. del municipio de Aquazul.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ing Estela Correa S.	Nombre: Sandra Soler H.
Documento: 23770291	Documento: 1116542541
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

433

6302

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	elchira sierra Asesoría & Consultoría FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 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	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO RURAL X	
SEDE	CUNAMA	FECHA DE VISITA		2024-04-2	HORA INICIO:	10:15 am	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:10 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Edificaciones e instalaciones			
Ítem No 1:	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	La unidad aplicativa se encuentra aislada de focos de insalubridad, los alrededores se mantienen limpios.			



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

434



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



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Abastecimiento de agua		
Ítem No 19:	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se realiza limpieza y desinfección periódica del tanque de abastecimiento de agua. Último registro de higienización fue el día 01 de abril de 2024.		



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento		
Ítem No 29:	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	La unidad aplicativa cuenta con nevera para el adecuado almacenamiento de los alimentos, dentro de los rangos de temperatura que se requiera.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución		
Ítem No 44:	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	En unidad aplicativo el menaje no es suficiente y algunos elementos se encuentra en mal estado.		

6305

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana		
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	En el comedor de la unidad aplicativo hace encuentra pública la ficha técnica del PAE.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Obligaciones contractuales		
Ítem No 49:	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	En la unidad aplica se cuenta con elementos de aseo.		

OBSERVACIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación Ración Preparada en Sitio-RPS, del programa PAE Mayoritario, se verifica pre -alistamiento de materia prima para el correspondiente menú #2 semana 1, se da cumplimiento con la calidad y cantidad de materia prima, la conservación de los productos se realiza de acuerdo a sus características de almacenamiento. Se observa normalidad y cumplimiento con la prestación del servicio, en esta Sede Cunama del municipio de Aguazul.

NOMBRE: Luz Estela Carrero	NOMBRE: Sandra Soler H.
DOCUMENTO: 23770291	DOCUMENTO: 1116542541
CARGO: Supervisor Programa PAE	CARGO: Manipuladora de alimentos

6306 39

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	02/04/2024	Hora inicio:	11:45	Institución educativa:	Cupiaqua
Operador:	FEDAG SAS	Hora terminación:	12:55	Sede educativa:	Unete
Contrato de prestación de servicios No.	UM 0001 de 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios: 42

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

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10 DIC. 2023	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las caracteristicas propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	97.14 %	

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación - Ración preparada en sitio RPS. se verifica preliminarmente de materia prima para la preparación del día de hoy se observa cumplimiento y normalidad en esta Sede Unete del municipio de Aquazul.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ivi Estela Correro	Nombre: Elena María Tumay
Documento: 23770291	Documento: 47435004
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

6309 42

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Aguazul				
Fecha de la visita:	02032024	Institución educativa:	Cupiagua						
Operador:	FEDAG SAS.	Sede educativa:	Unete						
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	42	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2	2	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	2	2 Lt.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	720	720	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	100 Un	100 Un	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luz Estela Carrero	Nombre: Elena María T
Documento: 23770241	Documento: 47435001
Cargo: Supervisor PAE	Cargo: Economa

141

6310

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

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

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

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO / RURAL X	
SEDE	UNETE	FECHA DE VISITA		2024-04-2	HORA INICIO:	11:45 AM	
OPERADOR	FEDAG SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:55 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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

442



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



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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 29:	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	En el área de almacenamiento se cuenta con nevera para conservar los alimentos que requieran temperaturas bajas.			



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 30:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	En el área de almacenamiento se conservan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitio protegidos minimizando los riesgos de contaminación.			

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Almacenamiento			
Ítem No 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	Se observa que el etiquetado y rotulado de los productos cumple con lo establecido en la legislación, se verifica fechas de vencimiento, lotes y registro sanitarios de los productos en la unidad aplicativa.			



FOTOGRAFÍA No. 1	Preparación, ensamble y distribución			
Ítem No 41:	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	En la unidad aplicativa, se observa buen funcionamiento de los equipos como estufa, licuadora, olla a presión y nevera.			

6314

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	Participación ciudadana		
Ítem No 47:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	En esta unidad aplicativa en área de comedor escolar, se observa publicada la ficha técnica del programa PAE, así como los ciclos de menú de acuerdo con lo establecido.		



FOTOGRAFÍA No. 1	Obligaciones contractuales		
Ítem No 49:	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	En la unidad aplicativa se observa cumplimiento de la correspondiente entrega de elementos de aseo, de acuerdo con lo establecido contractualmente.		

OBSERVACIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación Ración Preparada en Sitio-RPS, del programa PAE, se verifica pre -alistamiento de materia prima para el correspondiente menú #2 semana 1, se da cumplimiento con la calidad y cantidad de materia prima, la conservación de los productos se realiza de acuerdo a sus características de almacenamiento. Se observa normalidad y cumplimiento con la prestación del servicio, en esta Sede Unete del municipio de Aguazul.

NOMBRE: Luz Estela Carrero	NOMBRE: Elena María Tumay
DOCUMENTO: 23770291	DOCUMENTO: 47435001
CARGO: Supervisor programa PAE	CARGO: Economa

446

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

6315 43

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Villanueva
Fecha de la visita:	02/04/2024 Hora inicio: 9:30 am	Institución educativa:	San Agustín
Operador:	FEPAS S.A.S Hora terminación: 11:00 am	Sede educativa:	Buenos Aires

Contrato de prestación de servicios No.	UM 0001 de 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios: 41
				X	

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

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

4/47