10567

ANEXO 28

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 1 al 20 de junio y del 4 al 31 de julio de 2024

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

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: CONTRATISTA UT ALIMENTAMOS 2024

YOPAL - CASANARE
2024

10569

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

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

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, cuyo objeto es: **"IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y *cuya ejecución se realiza por la empresa* UT ALIMENTAMOS 2024.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al *numeral 2,3 y 4* de las *actividades del contratista* fijadas en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE* del Contrato de Prestación de Servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, consignándose para este caso lo siguiente *"Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento [...]" [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción [...]".*

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de bodega", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora durante "la Fase operativa". Por consiguiente, se expone que, se realizaron visitas de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada para la ejecución del contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de *Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

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

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de verificación, seguimiento y control al proceso operativo del Programa de Alimentación Escolar en bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, con especificaciones exigidas en la GUIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios Número Interno 1036, celebrado entre la Gobernación de Casanare y "UT ALIMENTAMOS 2024".

METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, por el cual, se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada por "UT ALIMENTAMOS 2024"-

3. MARCO LEGAL:

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

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados en la bodega ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.
La Bodega previamente citada, se ubica en Kilometro 2 vía la pedrera, y efectúa el almacenamiento temporal de la materia prima, necesaria para la operación del PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS complemento alimentario almuerzo y modalidad ración industrializada, a cargo del contratista UT ALIMENTAMOS 2024.

5. CONSOLIDADO VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

El presente informe de vista, fue realizado para la fase pre-operativa del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista UT ALIMENTAMOS 2024. El resultado del análisis, se presenta a través del numeral "7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA", donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante los días: 06-06-2024, 07-06-2024, 13-06-2024, a la Bodega Principal utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036.

Tabla No.1. Consolidado de visita a la Bodega Principal del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024

OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024	VISITA TÉCNICAS	
	FECHA: 06 AL 08 DE JUNIO DE 2024	FECHA: 13 AL 15 DE JUNIO DE 2024
VERIFICACIÓN TÉCNICA	• FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI – RACIÓN PS • FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADO EN SITIO. • FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA • FTO VERIFICACIÓN CARACTÉRISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
PORCENTAJE	95.1%	96.7%
CONCEPTO	MUY BUENO	MUY BUENO

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

Visita a bodega	Modalidad	Menús a entregar	Semana de consumo
06 AL 08 DE JUNIO DE 2024	Ración preparada en sitio – Almuerzo, ***Semana 4***	MENU 17	11 al 14 de junio de 2024
		MENU 18	
		MENU 19	
		MENU 20	
13 AL 15 DE JUNIO DE 2024	Ración preparada en sitio – Almuerzo, ***Semana 1***	MENU 1	17 al 20 de junio de 2024
		MENU 2	
		MENU 3	
		MENU 4	

Fuente: Formato de verificación de materias primas

INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR LA FIRMA INTERVENTORA

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora semana 4

Modalidad ración preparada en sitio Almuerzo

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
19	Derivado de cereal	Colada de plátano	Colada de fécula de maiz

Modalidad ración industrializada

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
9	Bebida láctea	Yogurt de fresa	Yogurt de Melocoton
9	Derivado de cereal	Mantecada	Mogolla miel
10	Derivado de cereal	Galleta	Ponque cubierto de chocolate

Fuente: oficio No. INTER-PAE-UT-021-2024

Tabla No. 4 Intercambios aprobados por la firma interventora semana 1

Modalidad ración preparada en sitio Almuerzo

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
4	Alimento proteico	Carne encebollada	Huevo revuelto
4	Alimento proteico		Lentejas guisadas
4	Tubérculos	Monedas de plátano	Arepa con queso

Modalidad ración industrializada

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Bebida láctea	Yogurth de melocotón	Leche saborizada de chocolate
1	Derivado del cereal	Mogolla miel	Mantecada
1	Fruta	Banano	Mani
3	Fruta	Durazno	Naranja

6. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control a la bodega principal del operador UT ALIMENTAMOS 2024, Interventoria realizó visita los días 06-06-2024, 07-06-2024, 08-06-2024, 13-06-2024, 14-06-2024, 15-06-2024.

6.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

- El almacenamiento de productos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza en estibas de material sanitario o canastillas de plástico, separados de paredes y piso. Se evidencia que la capacidad de almacenamiento permite el manejo del volumen de materias primas, implementos y productos proyectados para la operación del PAE.
- La bodega cuenta con mecanismos de protección física a prueba de ingreso de contaminantes biológicos (roedores, insectos, entre otros) y se mantiene limpia libre de acumulación de basura, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes.
- Se cuenta con área de consumo de alimentos y descanso de los operarios que laboran en la bodega; sin embargo, no se presenta señalización.
- Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- No se cuenta con registros de temperatura actualizados para los cuartos de refrigeración.
- Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.
- Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normatividad vigente

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

- El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresan a la planta, así como de los complementos en el despacho.
- Los productos perecederos frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa plásticas las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver para mantener el producto y disminuir el proceso de maduración.
- Se realiza clasificación y selección del producto que se encuentra en estado de sobre maduración como fruta (curuba).
- La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarios.
- Se evidencia fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponde con los alimentos a entregar.
- El almacenamiento temporal de cárnicos y lácteos se realiza bajo temperaturas de congelación y refrigeración adecuadas.

PLAN DE SANEAMIENTO

- El operador presento Plan de Saneamiento para la bodega con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos el cual incluye procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas, y abastecimiento de agua; sin embargo, se encuentran en validación por parte de interventoría. Se notifica al operador novedades de revisión por medio del oficio INTER-PAE-UT-004-2024 de fecha 20 de mayo de 2024

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Frutas como la curuba se recepciona en un estado maduración (grado 5 y 6) según tabla de color de cada producto, por consiguiente, se realiza preselección en el momento del embarque dado el alto grado de maduración de este producto.
- Los vehículos cumplen con la normatividad sanitaria vigente.
- El operador lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

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

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

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas en la bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N.º SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036 de 2024, como son:

- Se le comunica al operador UT ALIMENTAMOS 2024 la necesidad de instalar cubierta en plataforma de descargue para resguardar los productos al momento de su recepción y despacho.

- En visita técnica de seguimiento, monitoreo y control a bodega se evidencia el almacenamiento de pechuga de pollo marinado con lote 20841101 y fecha de vencimiento 18/10/2024, lo cual se indica por interventoría retirar la totalidad de pollo marinado de la bodega principal y realizar el cambio por pollo fresco congelado. Por parte del operador se realiza correctivo inmediatamente. La interventoría continuara con el seguimiento correspondiente.

- No se observan registros de calibración y/o soportes de proveedores, así mismo se evidencia registros desactualizados de temperatura, lo cual deben ser diligenciados oportunamente.

- El personal usa dotación reglamentaria de color claro; no obstante, se sugiere uso de peto debido a que las actividades de descargue y alistamiento de materias primas generan suciedad continua.

- Implementar un manejo adecuado de residuos sólidos ya que se observa disposición y mezcla de residuos solidos aprovechables y no aprovechables.

- Se evidencias cuarto frío en condiciones higiénico sanitarias adecuadas para realizar el almacenamiento y la conservación de la vida útil de la materia prima del PAE, garantizando la calidad e inocuidad en los alimentos de alto riesgo, manteniendo temperaturas optimas de refrigeración no mayor de 4°C+/-2°C, durante todas las etapas del proceso, no obstante, se requiere el uso del cuarto frio interno que se oferto en las condiciones del proceso CAS-OAJ-LP-003-2024 y No. INTERNO 1036 DE 2024.

- Frente a las anteriores novedades, se solicita al operador presentar los respectivos soportes, como son los certificados de calibración y validación de equipos y todo lo concerniente al plan de capacitación.

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

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA	
	
Fotografía 1. LOCALIZACIÓN Y DISEÑO	**Fotografía 2. SUPERFICIES PAREDES Y PISOS**
OSERVACIONES: Bodega de almacenamiento ubicada en área urbana del municipio de Yopal. Su infraestructura es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y/o vectores.	**OBSERACIONES:** Se observa área de almacenamiento compuesta por pisos industriales de concreto y paredes con superficies de color claro.
	
Fotografía 3. TECHOS, ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN	**Fotografía 4. ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS**
OBSERVACIONES: Bodega dispone de protección física para evitar el ingreso de plagas y/o vectores. Los techos, la iluminación y ventilación cumplen con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	**OBSERVACIONES:** La instalación cuenta con área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta, sin embargo, no se presenta señalización.

	
Fotografía 5. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS	**Fotografía 6. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ELEMENTOS L&D**
OBSERVACIONES: El almacenamiento de productos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza en estibas de material sanitario o canastillas de plastico, separados de paredes y piso. Se evidencia que la capacidad de almacenamiento permite el manejo del volumen de materias primas, implementos y productos proyectados para la operación del PAE.	**OBSERVACIONES:** Se encuentra definida una zona de almacenamiento de elementos de limpieza y desinfección para previa distribución a unidades aplicativas.
	
Fotografía 7. ÁREA DEL CUARTO FRIO	**Fotografía 8. ÁREA ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA**
OBSERVACIONES: El operador cuenta con área de cuarto frio, exclusivos para alimentos de alto riesgo que se mantienen a temperaturas no mayores de 4°C+/-2°C.	**OBSERVACIONES:** Se evidencia área de almacenamiento transitorio de materias primas. Cumpliendo con todos los estandares de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

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

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD



Fotografía 9. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)

OBSERVACIONES: Se realiza apilamiento de materia prima por medio de canastillas y los productos son preseleccionados al momento de cargue de vehiculos.



Fotografía 10. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)

OBSERVACIONES: Se realiza apilamiento de materia prima por medio de canastillas y los productos son preseleccionados al momento de cargue de vehiculos.



Fotografía 11. GRADO DE MADUREZ DE LA CURUBA

OSERVACIONES: Fruta curuba se despacha estimando un grado de madurez 3, 4 y 5. Cabe resaltar que esta materia prima tuvo que ser preseleccionada al momento de embarque de los carros de transporte de alimentos, debido a la sobremaduración que presentó.

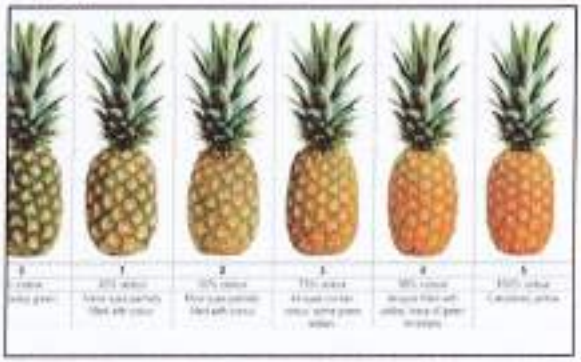
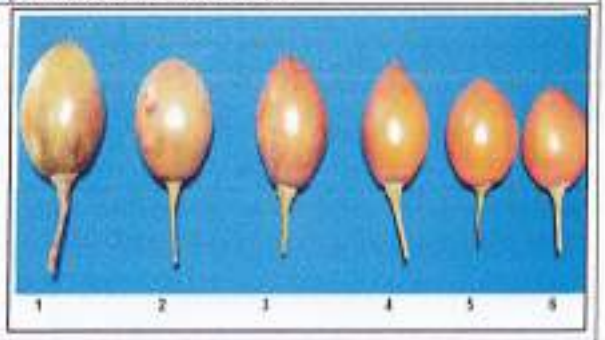


Fotografía 12. TABLA DE MADUREZ DE LA CURUBA

OBSERVACIONES: Se compara el grado de madurez de la curuba por medio de tablas de color.

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

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

	
Fotografía 13. GRADO DE MADUREZ DEL MANGO	**Fotografía 14. TABLA DE MADUREZ DEL MANGO**
OSERVACIONES: El mango se despacha estimando un grado de madurez 2 y 3.	**OBSERVACIONES:** Se compara el grado de madurez del Mango por medio de tablas de color.
	
Fotografía 15. GRADO DE MADUREZ DE LA PIÑA	**Fotografía 16. TABLA DE MADUREZ DE LA PIÑA**
OSERVACIONES: La piña se despacha estimando un grado de madurez 2 y 3.	**OBSERVACIONES:** Se compara el grado de madurez de la piña por medio de tablas de color.
	
Fotografía 17. GRADO DE MADUREZ DEL TOMATE DE ARBOL	**Fotografía 18. TABLA DE MADUREZ DEL TOMATE DE ARBOL**
OSERVACIONES: Tomate de arbol se despacha estimando un grado de madurez 4 y 5.	**OBSERACIONES:** Se compara el grado de madurez del tomate de arbol por medio de tablas de color.

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

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



Fotografía 19. CALIDAD E INOCUIDAD

OSERVACIONES: Se realiza alistamiento del Fruver, para la conservación de la calidad e inocuidad de los mismos.



Fotografía 120. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

OBSERACIONES: Se evidencia cumplimiento en el almacenamiento de materia prima sobre estibas de forma ordenada y organizada.



Fotografía 21. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)

OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando conformidad en requisitos higienicos sanitarios.



Fotografía 22. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)

OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando conformidad en requisitos higienicos sanitarios.



Fotografía 23. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.



Fotografía 24. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan huevos, encontrando cumplimiento de gramaje y en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.

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

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

	
Fotografía 25. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES	**Fotografía 26. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES**
OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.	**OSERVACIONES:** Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.
ALMACENAMIENTO	
	
Fotografía 27. ALMACENAMIENTO DE FRUVER	**Fotografía 28. ALMACENAMIENTO DE FRUVER**
OSERVACIONES: El fruver se almacena a temperatura ambiente y se observa apilamieno del mismo en algunas secciones.	**OBSERACIONES:** Fruver se disponen sobre canastillas encima de estibas en el área de almacenamiento.

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

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



Fotografía 29. ALMACENAMIENTO EN CADENA DE FRIO

OSERVACIONES: Se evidencia almacenamiento de productos de alto riesgo a temperaturas de refrigeración no mayores de 4ºC +/- 2ºC durante las etapas del proceso y por medio de uso de cuartos frios.



Fotografía 30. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

OBSERACIONES: Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higienico sanitarias.

Fotografía 31. ALMACENAMIENTO EN CADENA DE FRIO



OSERVACIONES: Se evidencia almacenamiento de productos de alto riesgo a temperaturas de refrigeración no mayores de 4ºC +/- 2ºC durante las etapas del proceso y por medio de uso de cuartos frios.

Fotografía 32. ALMACENAMIENTO DE CUARTO FRIO



OSERVACIONES: Se evidencia área del cuarto frio cumpliendo con temperaturas optimas para el almacenamiento de almientos de alto riesgo.

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS



Fotografía 33. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 34. CARGUE DE VEHÍCULO

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

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

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



Fotografía 35. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 36. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 37. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 38. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERVACIONES: Antes de ser cargada la materia prima al vehículo transportador de alimentos se realiza selección de los productos para ser entregados en optimas condiciones de calidad.



Fotografía 39. CARGUE DE VEHÍCULO

OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría, evidenciando el uso de canastillas para conservar el producto evitando daños mecanicos.



Fotografía 40. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría, y se envia por parte del operador la carpeta con la remisión correspondiente

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

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

	
Fotografía 41. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 42. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría	**OBSERVACIONES:** El cargue de vehículos de alimentos se realiza en secciones de embarque, establecidas en lugares específicos.

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

Sin otro particular,

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

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

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

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: CONTRATISTA UT ALIMENTAMOS 2024

YOPAL - CASANARE
2024

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

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

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, cuyo objeto es: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" *y cuya ejecución se realiza por la empresa* UT ALIMENTAMOS 2024.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al *numeral 2,3 y 4* de las *actividades del contratista* fijadas en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE* del Contrato de Prestación de Servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, consignándose para este caso lo siguiente *"Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento [...]" [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción [...]".*

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de bodega", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora durante "la Fase operativa". Por consiguiente, se expone que, se realizaron visitas de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada para la ejecución del contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de *Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

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

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de verificación, seguimiento y control al proceso operativo del Programa de Alimentación Escolar en bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, con especificaciones exigidas en la GUIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios Número Interno 1036, celebrado entre la Gobernación de Casanare y "UT ALIMENTAMOS 2024".

METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, por el cual, se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada por "UT ALIMENTAMOS 2024"-

3. MARCO LEGAL:

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

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados en la bodega ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.

La Bodega previamente citada, se ubica en Kilometro 2 vía la pedrera, y efectúa el almacenamiento temporal de la materia prima, necesaria para la operación del PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS complemento alimentario almuerzo y modalidad ración industrializada, a cargo del contratista UT ALIMENTAMOS 2024.

5. CONSOLIDADO VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

El presente informe de vista, fue realizado para la fase pre-operativa del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista UT ALIMENTAMOS 2024. El resultado del análisis, se presenta a través del numeral "7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA", donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante los días: 04/07/2024, 11/07/2024, 18/07/2024, 25/07/2024, a la Bodega Principal utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036.

Tabla No.1. Consolidado de visita a la Bodega Principal del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024

OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024	VISITA TÉCNICAS			
	FECHA: 04 AL 06 DE JULIO DE 2024	FECHA: 11 AL 13 DE JULIO DE 2024	FECHA: 18 AL 20 DE JULIO DE 2024	FECHA: 25 AL 26 DE JULIO DE 2024
VERIFICACIÓN TÉCNICA	• FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI – RACIÓN PS • FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADO EN SITIO. • FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA • FTO VERIFICACIÓN CARACTÉRISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
PORCENTAJE	96.7%	96.7%	95.16%	95.16%
CONCEPTO	Muy bueno	Muy bueno	Muy bueno	Muy bueno

10589

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024.			NIT:	901830274-0
Contrato de prestación de servicios:	1036 /2024.				
Nombre persona encargada de la planta:	Juan carlos Martinez.			Cargo:	Ref. Apoyo.
Dirección de la planta:	Km 2 via la Pechera.	Ciudad planta:			
Correo electrónico:	Alimentamos2024@gmail.com.	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	04/02/2024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	2:00 pm	Hora terminación:	7:00 pm	Número de servicios:	✓		✓	

Instalaciones Fisicas e infraestructura

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

10590

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

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

Personal Manipulador de Alimentos

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

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

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

10591

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un dia de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	0
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	0

Almacenamiento distribución y transporte

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

10592

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento					
60	96.7%		Muy bueno	X	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable		70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a la bodega de materias primas, por parte de Interventoria con el fin de verificar la calidad y cantidad de los productos perecederos y no perecederos para las modalidades Preparado en sitio, y Ración Industrializada.
Se verifica estado de materias primas para el Fruver de la semana 2 (menú #7 a menu #11) alimentos en buen estado, almacenados de acuerdo a sus caracteristicas componentes de la Ración Industrializada dentro de las fechas de vencimiento declarados en el empaque del producto.
Se autorizan los siguientes intercambios, Modalidad ración preparada en sitio Fruta Jugo: Sorbete de guayaba por Sorbete de guayaba (menu #9)
Modalidad Ración Industrializada: Lacteo Yogurt de mora UHT por Avena UHT Yogurt de fresa UHT por Leche Entera UHT; se recuerda que para el caso de modalidad ración industrializada ya se realizó con estos dos intercambios el total permitido de 06 durante el ciclo.
- Se evidencia arroz marca Blanquita en presentaciones de 1000gr y 500gr.
- No se evidencia registro de soluciones desinfectantes.
- No se observa registro de manipulación de calidad del Agua para la Bodega.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Juan Carlos Fuentes
Documento: 1057687328	Documento: 1118549944
Cargo: Supervisora Contratista	Cargo: Jefe Bodega P/lap

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

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 04/07/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: San luis de Palenque | Tipo de Complemento: Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo ✓

Operador: UT ALIMENTAMOS 2024 | No Servicios: 909

Datos del Menú a verificar

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

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de origen animal)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de soya	Campo Alegre	180524QF	20/05/25	500ML	—	94	94	0	✓	✓	✓	C
Arroz Blanco	Blanquita	0624M523	12-JUL-25	Kg	—	145	145	0	✓	✓	✓	C
Arveja seca	Su despensa	84570207	08/07/25	500g	—	39	39	0	✓	✓	✓	C
Avena en Hojuelas	Su despensa	62762406	24/06/25	250g	—	44	44	0	✓	✓	✓	C
Azucar	Su despensa	88492506	25/06/25	500g	—	58	58	0	✓	✓	✓	C
Frijol	Su despensa	07022706	27/06/25	500g	—	39	39	0	✓	✓	✓	C
Harina Blanca	Arepa la nieve	0504-24	06/04/25	500g	—	54	54	0	✓	✓	✓	C
leche en polvo	Lucerito	25-05-03	03/05/25	380g	—	76	76	0	✓	✓	✓	C
Fideos	Lanrente	LS3M:1051	08/04/25	250g	—	41	41	0	✓	✓	✓	C
sal	Refisal	14053/2061	—	500g	—	38	38	0	✓	✓	✓	C
Achiote	La morita	06-04	04/2026	30g	—	32	32	0	✓	✓	✓	C
Mantequilla	Deli Cream	020724	21/08/24	125g	4°C	62	62	0	✓	✓	✓	C
Mayonesa	Bary	0813124	10/02/25	110g	—	67	67	0	✓	✓	✓	C
Panela	Mega-Panela	12/06/24	12/10/24	320g	—	45	45	0	✓	✓	✓	C
Ajo	abastos	—	—	Kg	—	1,27	1,27	0	✓	✓	✓	C
Arveja verde	abastos	—	—	Kg	—	13,4	13,4	0	✓	✓	✓	C
cebolla cabezona	abastos	—	—	Kg	—	83,9	83,9	0	✓	✓	✓	C
cebolla larga	abastos	—	—	Kg	—	27,8	27,8	0	✓	✓	✓	C
cilantro	abastos	—	—	Kg	—	0,17	0,17	0	✓	✓	✓	C
Habichuela	abastos	—	—	Kg	—	27,2	27,2	0	✓	✓	✓	C
Pimentón Rojo	abastos	—	—	Kg	—	2,3	2,3	0	✓	✓	✓	C
Remolacha	abastos	—	—	Kg	—	26,9	26,9	0	✓	✓	✓	C
Repollo	abastos	—	—	Kg	—	81	81	0	✓	✓	✓	C

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para alimentos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Tomate	abastos	–	–	Kg.	–	94	94	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria.	abastos	–	–	Kg.	–	109.8	109.8	0	✓	✓	✓	C
Papa Común.	abastos	–	–	Kg	–	92,6	92,6	0	✓	✓	✓	C
Plátano	abastos	–	–	Kg	–	208.7	208,7	0	✓	✓	✓	C
Yuca.	abastos	–	–	Kg	–	87	87	0	✓	✓	✓	C
Guayaba	abastos	–	–	Kg	–	71,3	71,3	0	✓	✓	✓	C
Limón	abastos	–	–	Kg	–	26,9	26,9	0	✓	✓	✓	C
Mango	abastos	–	–	Kg	–	107	107	0	✓	✓	✓	C
Piña	abastos	–	–	Kg	–	98,1	98,1	0	✓	✓	✓	C
Tomate de árbol	abastos	–	–	Kg.	–	89,2	89,2	0	✓	✓	✓	C
Carne de Res Mag	Frigocarnes SAS	2806-15	28/10/24	500g.	-18	50,6	50,6	0	✓	✓	✓	C
Carla Magra	Frigocarnes SAS	2806-11	28/10/24	500g	-18	48,2	48,2	0	✓	✓	✓	C
Huevo de Gallina	Distribuidora la 24	–	–	Und.	–	842	842	0	✓	✓	✓	C
Pechuga de Pollo	Listo el Pollo SAS	040624	01/12/24	1000g.	-18	87,8	87,8	0	✓	✓	✓	C
Queso Campesino.	–	1406	01/08/24	500g.	4°C	142	142	0	✓	✓	✓	C

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

Observaciones:

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

También existen presentaciones de queso campesino de 250g lote: 1406 FV: 01-08-24; 125g L: 1406 FV: 01-08-24.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre: Naydu Maribel Y Bolaños		Nombre: –	Juan Carlos Martinez
Documento: 1.118.344.617		Documento: –	1116549344
Cargo: Profesional de Apoyo		Cargo: –	Jefe Bodega

Secretaría de Educación Departamental - Programa de Alimentación Escolar

10595

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 04/07/2024 | Contrato de prestación de servicios No. 103-24 | Hora de inicio: 2:00 pm | Hora de terminación: 7:00 pm

Operador: UT ALIMENTAMOS 2024 | No Servicios | Tipo de Complemento: Jornada Mañana ✓ / Jornada Tarde

Identificación y características Organolépticas del Producto | Verificación Peso / Volumen | Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo

Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del complemento	Características Organolépticas: Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Recep. Materia prima: Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Recep. Materia prima: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Cuarto de almac. MP: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Ensamble: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Despacho: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Leche Entera	Recreo	Recreo	Recreo	220824	152	–	C	C	C	C	C	200	215	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Avena	Recreo	Recreo	Recreo	140824	166	–	C	C	C	C	C	200	215	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Leche saborizada Vainilla	Recreo	Recreo	Recreo	030824	178	–	C	C	C	C	C	200	215	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Bocadillo	Ricolac	Ricolac	Ricolac	250124	184	–	C	C	C	C	C	25	24	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Parelita de leche	Ricolac	Ricolac	Ricolac	200424	092	–	C	C	C	C	C	25	29	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Naranja	–	–	–	–	–	–	C	C	C	C	C	167	258	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Mandarina	–	–	–	–	–	–	C	C	C	C	C	145	230	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Granadilla	–	–	–	–	–	–	C	C	C	C	C	100	166	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Brownie	Toliboy	Toliboy	Toliboy	220324	240613	–	C	C	C	C	C	40	47	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Tajada	Toliboy	Toliboy	Toliboy	220324	240355	–	C	C	C	C	C	40	52	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Mantecada	Toliboy	Toliboy	Toliboy	220324	240613	–	C	C	C	C	C	40	48	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Galleta	Toliboy	Toliboy	Toliboy	220324	240323	–	C	C	C	C	C	40	46	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	chocorroco	Toliboy	Toliboy	Toliboy	220324	240355	–	C	C	C	C	C	40	67	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

Observaciones características organolépticas: Se observa productos de buena calidad cumpliendo con las propiedades organolepticas y fechas vigentes.

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: Cumple con el gramaje establecido.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Nayely Bolaños	Nombre: Juan Carlos M.
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1.118.549.344
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Jefe Bodega

Secretaría de Educación del Distrito - Dirección de Bienestar Estudiantil - Programa de Alimentación Escolar

70596

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 04/07/2024 Operador: UT ALIMENTAMOS 2024

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche Entera	31/05/24	070924	152	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena	14/06/24	111024	166	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Saborizada Vainilla	260624	031024	178	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	-	281224	184	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Panelita de leche	-	240924	092	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie	-	220724	240613	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tajada	-	220724	240755	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mantecada	-	220724	240613	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta	-	220724	240725	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Chocorrico	-	220724	240755	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche Entera	31/05/24	070924	152	C	C	-	C	-	C	
Avena	14/06/24	111024	166	C	C	-	C	-	C	
Leche Saborizada Vainilla	260624	031024	178	C	C	-	C	-	C	
Bocadillo	-	281224	184	C	C	-	C	-	C	
Panelita de leche	-	240924	092	C	C	-	C	-	C	
Brownie	-	220724	240613	C	C	-	C	-	C	
Tajada	-	220724	240755	C	C	-	C	-	C	
Mantecada	-	220724	240613	C	C	-	C	-	C	
Galleta	-	220724	240725	C	C	-	C	-	C	
Chocorrico	-	220724	240755	C	C	-	C	-	C	

Observaciones:

FIRMA		FIRMA	
	Nombre: Nayde Bustos		Nombre: Juan Carlos Montero
	Documento: 1.118 544 617		Documento: 1116591347
	Cargo: Profesional de Apoyo		Cargo: Jefe Bodega

417

10597

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

PO.AT.4F.08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO - 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

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO	
						RURAL X	
		FECHA DE VISITA		4-07-2024	HORA INICIO:	02:00 PM	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	07:30 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 1: La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 2: Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 6: La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 7: El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

118



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 20: Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 40: el operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 42: Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 43: El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 44: Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 45: Los productos se encuentran debidamente rotulados de acuerdo con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 46: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 46: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 51. La materia prima cumple con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 51. La materia prima cumple con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 17	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 51. La materia prima cumple con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 18	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 51. La materia prima cumple con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 19	PLAN DE SANEAMIENTO

Ítem No 57: La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 20	PLAN DE SANEAMIENTO

Ítem No 57: La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 21	ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No 62: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 22	ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No 64: No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

10601

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024			NIT:	901830274-0
Contrato de prestación de servicios:	1036-24				
Nombre persona encargada de la planta:	Juan carlos Martinez			Cargo:	Prof. Apoyo.
Dirección de la planta:	Km2 vía la Pedrera	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:	utalimentamos2024@gmail.com	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	11/07/2024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	2:05p.m	Hora terminación:	7:30pm	Número de servicios:	X		X.	

Instalaciones Físicas e Infraestructura

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

1/2

10682

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

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

Personal Manipulador de Alimentos

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

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	0
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	0

Almacenamiento distribución y transporte

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

10604

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
60	96.7%		Muy bueno	X 95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a la bodega de materias prima, por parte de Interventoria con el fin de verificar la calidad y existencias de productos perecederos y No perecederos del Programa de Alimentacion Escolar "PAE", Modalidad Preparado en sitio y Racion Industrializada. Se observan componentes, como Fruver, abarrotes, carnicos y lacteos, que conforman los ciclos de menú de la semana 3 (menú 11 a menú N°15) para almuerzos - PAE Mayoritario - y componentes del R.I Semana 1 (menu N°1 a menu N°5).

- Se evidencia materia prima en óptimas condiciones de almacenamiento, calidad y cantidad.
- El Personal manipulador de alimentos porta la dotacion requerida, de acuerdo a la normatividad vigente.
- Intercambios autorizados para Racion Industrializada: Lacteo: Yogurt de Melocoton UHT por Leche entera UHT / Yogurt de fresa por Avena UHT / Fruta: Naranja por Naranja - Se autoriza por parte de Interventoria la Marca Alpina Casanare para despacho.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Juan Carlos Mahecha
Documento: 1051587328	Documento: 1118549344
Cargo: Supervisor de campo Interventoria	Cargo: Jefe Bodega

FIRMA	FIRMA
Nombre: Lic Estela Correa	Nombre:
Documento: 23770291	Documento:
Cargo: Super. PAE.	Cargo:

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita: 7/07/24 | MUNICIPIO DESPACHADO: PORE | Tipo de Complemento: Industrializado X | Residencias escolares | Almuerzo X

Operador: UT-ALIMENTAMOS 2024 | No Servicios:

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad:	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:
	Menú 11 al Menú 15	Menú ___ al Menú ___	Menú ___ al Menú ___	Del: 15 al: 19 de Julio/24

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de origen animal)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de Soya		08062025F	18/06/25	500ml	-	67	67		✓	✓	✓	C
Arroz Blanco	Arroz Colonial	28062024UF	28/08/25	460g	~	200	200					C
Avena hojuelas	Su Despensa	02762406	24/JUN/25	250g	-	32	32		✓	✓	✓	C
Azucar	Su Despensa	88142806	28/JUN/25	500g	-	39	39		✓	✓	✓	C
Frijol	Su Despensa	07046309	03/04/25	500g	-	35	35		✓	✓	✓	C
Leche en Polvo	Dufo	L250503C	08/05/2025	380g	-	51	61		✓	✓	✓	C
Lenteja	Su Despensa	10-8184046	04/06/25	500g	-	35	35		✓	✓	✓	C
Pasta Espagueti	Su Despensa	174H20:03	24/04/25	250g	-	84	84		✓	✓	✓	C
Pasta Fideos	Su Despensa	15 SH:00:1409	AGK/25	250g	-	21	21		✓	✓	✓	C
SAL	Dufo	L40614/2011	-	500g	-	24	24		✓	✓	✓	C
Achiote	Dufo	07:01/1	07/2026	30g	-	17	17		✓	✓	✓	C
Mayonesa	Dufo	T3L08144321	23/FEB/25	110g	-	57	57		✓	✓	✓	C
Pimienta	Empresalizadora b21	09/07/24	12/10/24	320g	-	29	29		✓	✓	✓	C
Mantequilla	Dufo	12/06/2024	08/09/24	125g	4°C	51	51		✓	✓	✓	C
Queso x 500 Doble Crema Dufo		18-10100	08/AG/24	500g	4°C	-	-		✓	✓	✓	C
Queso Doble crema	Dufo	18 10100	08/AG/24	250g	4°C	-	-		✓	✓	✓	C
Queso Doble crema	Dufo	18 10200	08/AG/24	125g	4°C	147	147		✓	✓	✓	C
Carne Molida Magra Res	Distrib Valencia y Cia	280614	28/OCT/24	500g	-18°C	27,44K	27,5K		✓	✓	✓	C
Carne Goulash de Res	Distrib Valencia y Cia	280609	28/OCT/24	500g	-18°C	45,83	46K		✓	✓	✓	C
Pechuga de Pollo	Listo el Pollo	060724	02-01-25	400g	-18°C	63,57K	63,5K		✓	✓	✓	C
Ajo	Central de Abastos	-	-	-	-	0,88K	2K	-	✓	✓	✓	C
Arveja Verde Cascara	Central de Abastos	-	-	-	-	11,31K	12K	-	✓	✓	✓	C
Cebolla Cabezona	Central de Abastos					50,90K	55,3K	-	✓	✓	✓	C

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-V8-03
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para los alimentos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Cebolla larga	Central de Abastos	-	✓	Kg	-	21,91K	23,2K	-	✓	✓	✓	C
Habichuela	Central de Abastos	-	✓	Kg	-	32,72K	34,5K	-	✓	✓	✓	C
Espinaca hombro	Central de Abastos	-	✓	Kg	-	18,31K	20,3K	-	✓	✓	✓	C
Pimenton Rojo	Central de Abastos	-	✓	Kg	-	4,78K	5,2K	✓	✓	✓	✓	C
Remolacha	Central de Abastos	-	✓	Kg	-	22,78K	23,2K	-	✓	✓	✓	C
Repollo	Central de Abastos	-	✓	Kg	-	22,78K	25,1K	-	✓	✓	✓	C
Tomate guiso	Central de Abastos	-	✓	Kg	-	78,21K	80,2K	-	✓	✓	✓	C
Zanahoria	Central de Abastos	-	✓	Kg	-	71,63K	72,5K	-	✓	✓	✓	C
Papa común	Central de Abastos	-	✓	Kg	-	215,72	216K	-	✓	✓	✓	C
Platano	Central de Abastos	-	-	Kg	-	142,79	143,1K	-	✓	✓	✓	C
Aguacate	Central de Abastos	-	-	Kg	-	34,64K	35,2K	-	✓	✓	✓	C
Limón	Central de Abastos	-	-	Kg	-	20,80	22,1K	-	✓	✓	✓	C
Brocuya	Central de Abastos	-	-	Kg	-	129,34	130K	-	✓	✓	✓	C
Piña	Central de Abastos	-	-	Kg	-	75,68	77,2K	-	✓	✓	✓	C
Pimpe de Arbol	Central de Abastos	-	-	Kg	-	43,30	44,00K	-	✓	✓	✓	C
Huevos Tipo A cubeta	Comercializadora 24		-		-							

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Cesar Dane Romero Gonzalez	Nombre: Juan Carlos Martinez M.
Documento: 1057587328	Documento: 1118549744
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: Jefe Bodega

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-V8-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 17/07/2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036/2024 | Hora de Inicio: 6:00 am | Hora de terminación: 7:00 pm

Operador: UT alimentamos 2024 | No Servicios:

Tipo de Complemento: Jornada Mañana 6:00 | Jornada Tarde:

Identificación y caracteristicas Organolépticas del Producto

Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Caracteristicas Organolépticas: Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia
	Galleta	Tolibay	Tolibay	Tolibay				C	C	C	C	C
	cheesecake	Tolibay	Tolibay	Tolibay	240624	240623		C	C	C	C	C
	Mantecada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	240624	240623		C	C	C	C	C
	Tajada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	240624	240623		C	C	C	C	C
	Mogolla	Tolibay	Tolibay	Tolibay	240624	240616		C	C	C	C	C
	Bocadillo	Ricolac la especial	Ricolac la especial	Ricolac la especial	240624	240616		C	C	C	C	C
	Maní				240624	184 240625		C	C	C	C	C
	Naranja	–	–	–	–	–		C	C	C	C	C
	Manzana	–	–	–	–	–		C	C	C	C	C
	Banano	–	–	–	–	–		C	C	C	C	C
	Leche entera	Recreo	Recreo	Recreo	240624	156		C	C	C	C	C
	Avena	Recreo	Recreo	Recreo	240624	168		C	C	C	C	C
	Leche saborizada chocolate	Recreo	Recreo	Recreo	240624	180		C	C	C	C	C

Verificación Peso / Volumen

Recep. Materia prima: Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento
40	40	C
40	40	C
40	40	C
40	44	C
40	40	C
25	32	C
25	25	C
175	175	C
135	136	C
155	155	C
200	209	C
200	273	C
200	216	C

Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo

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

Observaciones características organolépticas: los Productos cumplen con las caracteristicas organolepticas

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: los Productos cumplen con los gramajes establecidos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Geraldine Ramirez Sarmiento	Nombre: Juan Pablo Martinez M
Documento: 1057598269	Documento: 1118599347
Cargo: Supervisor campo Interventoria	Cargo: Jefe Bodega.

10608

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 17/07/2024 Operador: UT Alimentamos 2024

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. del fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Galleta	–	290724	240623	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Cheesecake	–	270724	240623	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mantecada	–	290724	240622	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tajada	–	300724	240616	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mogolla	–	280724	240622	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	–	281224	184	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Maní	–	040624	040625	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Entera	04jul24	210ct24	186	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena	16jun24	130ct24	168	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada chocolate	28jun24	50ct24	180	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Galleta	–	290724	240623	C	C	–	C	—		
Cheesecake	–	270724	240623	C	C	–	C	—		
Mantecada	–	290724	240622	C	C	–	C	—		
Tajada	–	300724	240616	C	C	—	C	—		
Mogolla	–	280724	240622	C	C	—	C	—		
Bocadillo	–	281224	184	C	C	—	C	—		
Maní	–	040624	040625	C	C	—	C	—		
Leche Entera	04jul24	210ct24	186	C	C	—	C	—		
Avena	16jun24	130ct24	168	C	C	—	C	—		
Leche Saborizada chocolate	28jun24	50ct24	180	C	C	—	C	—		

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Gestor del Programa Complementario	Nombre: Diana Maria Camacho
Documento: 1051597328	Documento: 46387407
Cargo: Supervisor campo - Interv.	Cargo: Prof. - Apoyo UT Alimentamos

4/4

10609

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-06 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA 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 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL							
ESTABLECIMIENTO	Km 2 vía la pedrera	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO / RURAL X	
		FECHA DE VISITA		11-07-2024	HORA INICIO:	02:05 PM	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	07:30 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 1: La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 2: Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 6: La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 7: El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

130



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 11: Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 13: Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 16: Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 18: Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 20: Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 21. Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

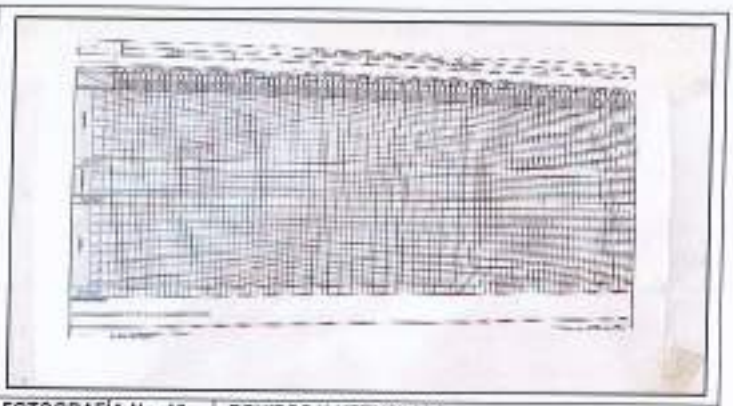
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Item No 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Item No 26: Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Item No 28: La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	PERSONAL MANIPULADOR

Item No 36: El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	PERSONAL MANIPULADOR

Item No 37: La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Item No 42: Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-05 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

Observaciones:	Observaciones:
	
FOTOGRAFÍA No. 17 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.	**FOTOGRAFÍA No. 18** ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.
Ítem No 43: El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	**Ítem No 44:** Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.
CUMPLE X NO CUMPLE	CUMPLE X NO CUMPLE
	
FOTOGRAFÍA No. 19 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.	**FOTOGRAFÍA No. 20** ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.
Ítem No 45: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	**Ítem No 46:** Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE X NO CUMPLE	CUMPLE X NO CUMPLE
	
FOTOGRAFÍA No. 21 PLAN DE SANEAMIENTO	**FOTOGRAFÍA No. 22** PLAN DE SANEAMIENTO
Ítem No 57: La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	**Ítem No 57:** La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.
CUMPLE X NO CUMPLE	CUMPLE X NO CUMPLE
Observaciones:	Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 23	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE		
Ítem No 63: Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 24	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.		
Ítem No 64: No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

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

Fecha Visita a bodega	Modalidad	Menús a entregar	Semana de consumo
04 AL 06 DE JULIO DE 2024	Ración preparada en sitio – Almuerzo, ***Semana 2***	MENU 6	08 al 12 de julio de 2024
		MENU 7	
		MENU 8	
		MENU 9	
		MENU 10	
11 AL 13 DE JULIO DE 2024	Ración preparada en sitio – Almuerzo, ***Semana 3***	MENU 11	15 al 19 de julio de 2024
		MENU 12	
		MENU 13	
		MENU 14	
		MENU 15	
18 AL 20 DE JULIO DE 2024	Ración preparada en sitio – Almuerzo, ***Semana 4***	MENU 16	22 al 26 de julio de 2024
		MENU 17	
		MENU 18	
		MENU 19	
		MENU 20	
25 AL 26 DE JULIO DE 2024	Ración preparada en sitio – Almuerzo, ***Semana 1***	MENU 1	29 de julio al 2 de agosto de 2024
		MENU 2	
		MENU 3	
		MENU 4	
		MENU 5	

Fuente: Formato de verificación de materias primas

INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR LA FIRMA INTERVENTORA

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora

- Conforme a oficio UT 0014-A del 20 de junio de 2024, donde se solicita intercambio semana 2, modalidad ración preparada en sitio y semana 2 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 08 al 12 de julio de 2024:

Modalidad ración preparada en sitio Almuerzo

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
9	Fruta en Jugo	Sorbete de curuba	Sorbete de Guayaba

Modalidad ración industrializada

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Lácteo	Yogurt de mora UHT	Avena UHT
9	Lácteo	Yogurt de fresa UHT	Leche entera UHT

Tabla No. 4 Intercambios aprobados por la firma interventora

- Conforme a oficio UT 0020 del 08 de julio de 2024, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 15 al 19 de julio de 2024:

Modalidad ración industrializada

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Lácteo	Yogurth de melocotón UHT	Leche entera UHT
3	Lácteo	Yogurth de fresa UHT	Avena UHT
3	Fruta	Durazno	Naranja

Tabla No. 5 Intercambios aprobados por la firma interventora

- Conforme a oficio UT 0026 del 16 de julio de 2024, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 22 al 26 de julio de 2024:

Modalidad ración industrializada

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
9	Lácteo	Yogurth de fresa	Leche saborizada de chocolate UHT

Tabla No. 6 Intercambios aprobados por la firma interventora

- Conforme a oficio UT 0028 del 22 de julio de 2024, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada y ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 29 de julio al 02 de agosto de 2024:

Modalidad ración preparada en sitio Almuerzo

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
2	Fruta en Jugo	Jugo de maracuyá	Jugo de Naranja
4	Fruta en Jugo	Jugo de lulo	Jugo de tomate de árbol

Modalidad ración industrializada

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Lácteo	Yogurt de melocotón UHT	Leche entera UHT
3	Lácteo	Yogurt de fresa UHT	Leche saborizada chocolate UHT
3	Fruta	Durazno	Naranja

6. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control a la bodega principal del operador UT ALIMENTAMOS 2024, Interventoría realizó visita los días 04/07/2024, 11/07/2024, 18/07/2024, 25/07/2024 donde se evidencio los siguientes aspectos técnicos:

6.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

- El almacenamiento de productos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza en estibas de material sanitario o canastillas de plástico, separados de paredes y piso. Se evidencia que la capacidad de almacenamiento permite el manejo del volumen de materias primas, implementos y productos proyectados para la operación del PAE.
- La bodega cuenta con mecanismos de protección física a prueba de ingreso de contaminantes biológicos (roedores, insectos, entre otros) y se mantiene limpia libre de acumulación de basura, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes.
- Se cuenta con área de consumo de alimentos y descanso de los operarios que laboran en la bodega.
- Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- No se cuenta con registros de temperatura actualizados para los cuartos de refrigeración.
- Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.
- Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normatividad vigente

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

- El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresan a la planta, así como de los complementos en el despacho.
- Los productos perecederos frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa plásticas las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver para mantener el producto y disminuir el proceso de maduración.

- Se realiza clasificación y selección del producto que se encuentra en estado de sobre maduración para garantizar que la materia prima llegue en optimas condiciones de calidad e inocuidad a las instituciones educativas del departamento de Casanare.
- La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarios.
- Se evidencia fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponde con los alimentos a entregar.
- El almacenamiento temporal de cárnicos y lácteos se realiza bajo temperaturas de congelación y refrigeración adecuadas.

PLAN DE SANEAMIENTO

- El operador presento Plan de Saneamiento para la bodega con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos el cual incluye procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas, y abastecimiento de agua.

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

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

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas en la bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N.º SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036 de 2024, como son:

- No se observan registros de calibración y/o soportes de proveedores, así mismo se evidencia registros desactualizados de temperatura, lo cual deben ser diligenciados oportunamente.

- El personal usa dotación reglamentaria de color claro; no obstante, se sugiere uso de peto debido a que las actividades de descargue y alistamiento de materias primas generan suciedad continua.

- Implementar un manejo adecuado de residuos sólidos ya que se observa disposición y mezcla de residuos sólidos aprovechables y no aprovechables.

- Se evidencias ya el funcionamiento del cuarto frio interno que se oferto en las condiciones del proceso CAS-OAJ-LP-003-2024 y No. INTERNO 1036 DE 2024, para realizar el almacenamiento y la conservación de la vida útil de la materia prima del PAE, garantizando la calidad e inocuidad en los alimentos de alto riesgo, manteniendo temperaturas optimas de refrigeración no mayor de 4°C+/-2°C, durante todas las etapas del proceso.

- Se evidencia cubierta en parte externa de la bodega, cumpliendo con las recomendaciones dadas por la firma interventora para proteger los alimentos mientras el cargue y despacho de la matrería prima a los diferentes municipios del departamento de Casanare.

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

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA	
	
Fotografía 1. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS	**Fotografía 2. SUPERFICIES PAREDES Y PISOS**
OSERVACIONES: Almacenamiento abarrotes en bodega principal del PAE.	**OBSERACIONES:** Se observa área de almacenamiento compuesta por pisos industriales de concreto y paredes con superficies de color claro.

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

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



Fotografía 3. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS

OBSERVACIONES: Abarrotes en área de almacenamiento, cumpliendo con la ficha tecnica y normatividad vigente.



Fotografía 4. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS

OBSERVACIONES: La instalación cuenta con área adecuada para el almacenamiento de materia prima. Cumpliendo con los estandares de calidad.



Fotografía 5. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS

OBSERVACIONES: El almacenamiento de productos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza en estibas de material sanitario o canastillas de plastico, separados de paredes y piso. Se evidencia que la capacidad de almacenamiento permite el manejo del volumen de materias primas, implementos y productos proyectados para la operación del PAE.



Fotografía 6. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS

OBSERVACIONES: Se encuentra definida una zona de almacenamiento de materia prima, donde se realiza el pre alistamiento ubicada de acuerdo a cada municipio del departamento de casanare.

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

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

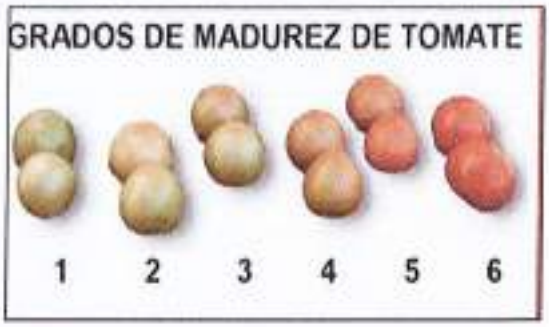
	
Fotografía 7. ÁREA DEL CUARTO FRIO	**Fotografía 8. ÁREA ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA**
OBSERVACIONES: El operador cuenta con área de cuarto frio, exclusivos para alimentos de alto riesgo que se mantienen a temperaturas no mayores de 4°C+/-2°C.	**OBSERVACIONES:** Se evidencia área de almacenamiento transitorio de materias primas. Cumpliendo con todos los estandares de calidad e inocuidad exigidos por la nomatividad vigente.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD	
	
Fotografía 9. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)	**Fotografía 10. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)**
OBSERVACIONES: Se realiza apilamiento de materia prima por medio de canastillas y los productos son preseleccionados al momento de cargue de vehiculos.	**OBSERVACIONES:** Se realiza apilamiento de materia prima por medio de canastillas y los productos son preseleccionados al momento de cargue de vehiculos.



Fotografía 11. GRADO DE MADUREZ DEL TOMATE

OSERVACIONES: tomate se despacha estimando un grado de madurez 2, 3



Fotografía 12. TABLA DE MADUREZ DEL TOMATE

OBSERVACIONES: Se compara el grado de madurez del tomate por medio de tablas de color.



Fotografía 13. GRADO DE MADUREZ DE LA GUAYABA

OSERVACIONES: Guayaba se despacha estimando un grado de madurez 2 y 3.



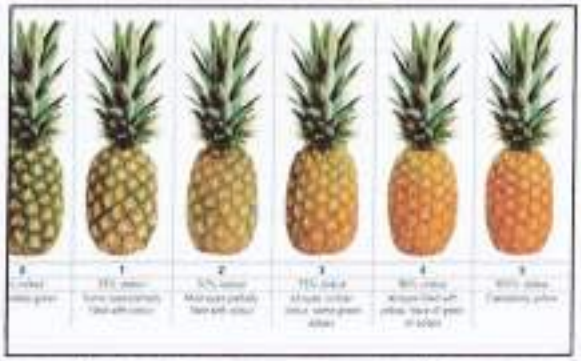
Fotografía 14. TABLA DE MADUREZ DE LA GUAYABA

OBSERVACIONES: Se compara el grado de madurez de la guayaba por medio de tablas de color.



Fotografía 15. GRADO DE MADUREZ DE LA PIÑA

OSERVACIONES: La piña se despacha estimando un grado de madurez 2 y 3.



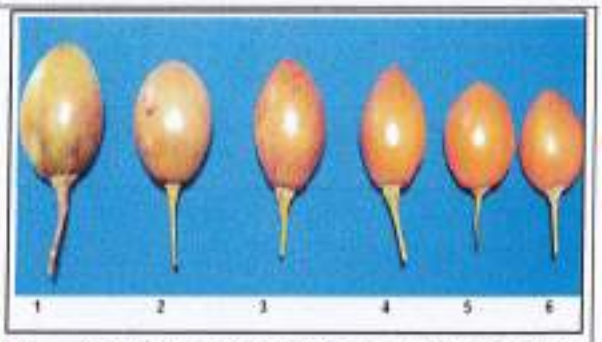
Fotografía 16. TABLA DE MADUREZ DE LA PIÑA

OBSERVACIONES: Se compara el grado de madurez de la piña por medio de tablas de color.



Fotografía 17. GRADO DE MADUREZ DEL TOMATE DE ARBOL

OSERVACIONES: Tomate de arbol se despacha estimando un grado de madurez 4 y 5.



Fotografía 18. TABLA DE MADUREZ DEL TOMATE DE ARBOL

OBSERACIONES: Se compara el grado de madurez del tomate de arbol por medio de tablas de color.



Fotografía 19. ROTULADO

OSERVACIONES: Se realiza inspección de la equita y rotulado de la materia prima, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente resolución 3109 de 2005.



Fotografía 120. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

OBSERACIONES: Se evidencia cumplimiento en el almacenamiento de materia prima sobre estibas de forma ordenada y organizada.



Fotografía 21. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)

OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.



Fotografía 22. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)

OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.

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

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

	
Fotografía 23. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES	**Fotografía 24. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.	**OSERVACIONES:** Se inspeccionan huevos, encontrando cumplimiento de gramaje y en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.
	
Fotografía 25. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES	**Fotografía 26. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES**
OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.	**OSERVACIONES:** Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.
ALMACENAMIENTO	
	
Fotografía 27. ALMACENAMIENTO Y CARGUE DE MATERIA PRIMA	**Fotografía 28. ALMACENAMIENTO DE FRUVER**

OSERVACIONES: Se realiza cargue de parteria prima al vehiculo transportador de alimentos.	**OBSERACIONES:** Fruver se disponen sobre canastillas encima de estibas en el área de almacenamiento.
	
Fotografia 29. ALMACENAMIENTO EN CADENA DE FRIO	**Fotografia 30. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA**
OSERVACIONES: Se evidencia almacenamiento de productos de alto riesgo a temperaturas de refrigeración no mayores de 4ºC +/- 2ºC durante las etapas del proceso y por medio de uso de cuartos frios.	**OBSERACIONES:** Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higienico sanitarias.
Fotografia 31. ALMACENAMIENTO EN CADENA DE FRIO	**Fotografia 32. ALMACENAMIENTO DE CUARTO FRIO**
	
OSERVACIONES: Se evidencia almacenamiento de productos de alto riesgo a temperaturas de refrigeración no mayores de 4ºC +/- 2ºC durante las etapas del proceso y por medio de uso de cuartos frios.	**OSERVACIONES:** Se evidencia área del cuarto frio cumpliendo con temperaturas optimas para el almacenamiento de almientos de alto riesgo.

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

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

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS



Fotografía 33. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 34. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 35. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 36. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 37. CARGUE DE VEHÍCULO

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



Fotografía 38. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERVACIONES: Antes de ser cargada la materia prima al vehiculo transportador de alimentos se realiza selección de los productos para ser entregados en optimas condiciones de calidad.

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

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

	
Fotografía 39. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 40. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría, evidenciando el uso de canastillas para conservar el producto evitando daños mecanicos.	**OBSERVACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría, y se envia por parte del operador la carpeta con la remisión correspondiente
	
Fotografía 41. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 42. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría	**OBSERVACIONES:** El cargue de vehículos de alimentos se realiza en secciones de embarque, establecidas en lugares especificos.

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

Sin otro particular,

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

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

10629

ANEXO 29

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 1 al 20 de junio y del 4 al 31 de julio de 2024

65

10628

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	JT Alimentamos 2024.			NIT:	901830774-0.
Contrato de prestación de servicios:	-1026/2024.				
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	Km 2 via la Pedrera.	Ciudad planta:	Yopal - Casanare.		
Correo electrónico:	Utalimentamos2024@gmail.com.	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	07/06/2024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	06:00 am	Hora terminación:	2:00 pm	Número de servicios:	X		X	

Instalaciones Físicas e infraestructura

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

1/2

10629

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

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

Personal Manipulador de Alimentos

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

Aseguramiento y control de la calidad e Inocuidad

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

10630

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	0
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	0

Almacenamiento distribución y transporte

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

10631

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
62 / 59.	95,1 %		Muy Bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realizu visita técnica de seguimiento y control a las operaciones de almacenamiento y cargere de materia prima de las diferentes Instituciones educativa bajo el programa de alimentación escolar Contrato No 1036-2024.

Se verifica materia prima correspondiente al municipio de monó, del cual se hace entrega de alimentos bajo la modalidad ración industrializada. Específicamente para la I.E. San José de la payata. De igual manera para la sede Caracaro de la I.E. Rinalnelo de Orocué. materia prima para 9 días.

- Se realiza intercambio en el componente Derivado de Cereal, se reemplazu la colada de plátano por fécula de maíz, Esto para la modalidad preparado en sitio (Menú 19).
- Del mismo modo se efectua intercambio en la modalidad ración industrializada para el menú 9 y 10, bebidas lácteas y derivado de cereal. Se intercambia Yogurt de fresa por yogurt de melocoton, mantecada por galleta de miel, Galleta por pongue chocolate.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Yuliana Abril	Nombre: Darlen Mercic
Documento: 1121710018	Documento: 46387407
Cargo: R.A. Interventoría	Cargo: PROF APOYO VT Alimentos

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

8/1

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 07/06/2024	MUNICIPIO DESPACHADO: SAN LUIS DE PALENQUE	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo
Operador: UT ALIMENTAMOS 2024	No Servicios				✓

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	
	Menú 17 al Menú 20	Menú ___ al Menú ___	Menú ___ al Menú ___	Del: 11 de Junio	al 14 de Junio

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Campo alegre	05052405F	29/05/25	500ml	—	80	80	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Esmeralda	0524M123	31/05/25	500g	—	182	182	0	C	C	C	C
Arveja seca	Sudespensa	820504	04/06/25	500g	—	40	40	0	C	C	C	C
Azucar	Sudespensa	87983105	31/05/25	500g	—	58	58	0	C	C	C	C
Frijol	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Harina Blanca	Arepa de Maiz Blanco	15-03-25	15-03-25	500g	—	64	64	0	C	C	C	C
Fecula	De la abuela	52375	JU/2025	90g	—	92	92	0	C	C	C	C
leche en polvo	Cosmolac	010624	01-06-25	380g	—	46	46	0	C	C	C	C
lenteja	SuDespensa	1-8080105	18/05/2025	500g	—	40	40	0	C	C	C	C
Espaguetti	Comarrico	12403 24	30-10-25	250g	—	126	126	0	C	C	C	C
Pasta Fideos	La nieve	15	08-04-25	250g	—	42	42	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	40515/32011	—	500g	—	38	38	0	C	C	C	C
Achiote	La manita - cava	L0509	05-2026	30g	—	32	32	0	C	C	C	C
Mantequilla	makro	04-06	02-08-24	200g	—	42	42	0	C	C	C	C
Mayonesa	Bay -	08-11624	25-04-25	110g	—	65	65	0	C	C	C	C
Panela	Distribuidora 1424	16-05-2024	16-04-24	280g	—	38	38	0	C	C	C	C
Uva deshidratada	Inversiones - comas	05/04/2024	05/26	180g	—	38	38	0	C	C	C	C
Ajo	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	1	1	0	C	C	C	C
cebolla Cabezona	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	34,33	34,33	0	C	C	C	C
cebolla larga	Cosecha fruit	—	—	Kg	—	18,12	18,12	0	C	C	C	C
Pepino cohombro	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	35,78	35,78	0	C	C	C	C
Pimenton Rojo	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	2,3	2,3	0	C	C	C	C
Remolacha	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	27,17	27,17	0	C	C	C	C

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VB-05
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Repollo	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	55,11	55,11	0	C	C	C	C
Tomate	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	84,68	84,68	0	C	C	C	C
Zanahoria	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	78,91	78,91	0	C	C	C	C
Papa común	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	99,06	99,06	0	C	C	C	C
Papa criolla	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	87,68	87,68	0	C	C	C	C
Platano Hartón	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	102,27	102,27	0	C	C	C	C
Limón	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	33	33	0	C	C	C	C
Mango	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	107,88	107,88	0	C	C	C	C
Maracuya	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	169	169	0	C	C	C	C
Naranja	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	32	32	0	C	C	C	C
Piña	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	98,89	98,89	0	C	C	C	C
Tomate arbol	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	89,9	89,9	0	C	C	C	C
Carne de Res picada	Frigocames S.A.S	220513	27/Sept/24	500g	- 18	51,09	51,09	0	C	C	C	C
Huevo de Gallina	Distribuidora la 24			Und.		899	899	0	C	C	C	C
Pechuga de Pollo	Pollo Fiesta			Kg	-18	88,58	88,58	0	C	C	C	C
Queso Campesino	Comoti	3105	Jul/24	500g	- 18	36,25	36,25	0	C	C	C	C
				500g								

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

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Nardady Bustos Romero	Nombre: Darlen Murcia
Documento: 1118344617	Documento: 46387409
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Prof. Apoyo Alimentos

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 09 | CODIGO: FO-AT-VB-03 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 07/06/2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036/24 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Hora de inicio: 06:00 am | Hora de terminación: 8:00 pm

Operador: UT Alimentamos 2024 | No Servicios

Identificación y características Organolépticas del Producto													Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo													
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho					
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)			
	Leche Entera	Recreo	Recreo	Recreo	04/09/24	149		C	C	C	C	C	200	240	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Leche Saborizada Vainilla	Recreo	Recreo	Recreo	31/07/24	114		C	C	C	C	C	200	242	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Yogurt Melocotón	Recreo	Recreo	Recreo	26/08/24	064		C	C	C	C	C	200	242	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Avena	Recreo	Recreo	Recreo	18/08/24	112		C	C	C	C	C	200	216	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Brownie	Tolibay	Tolibay	Tolibay	23/08/24	240825		C	C	C	C	C	40	46	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Tajada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	23/08/24	240826		C	C	C	C	C	40	42	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Mantecada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	23/08/24	240825		C	C	C	C	C	40	42	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Galleta	Tolibay	Tolibay	Tolibay	19/07/24	210856		C	C	C	C	C	40	48	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Parelita con leche	La Sabrosura	La Sabrosura	La Sabrosura	30/08/24	1004		C	C	C	C	C	20	22	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Bocadillo tricolor	La Sabrosura	La Sabrosura	La Sabrosura	4/09/24	1104		C	C	C	C	C	25	25	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Naranja	—	—	—	—	—		C	C	C	C	C	165	172	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Manzanita	—	—	—	—	—		C	C	C	C	C	143	155	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			

Observaciones características organolépticas: Se evidencia Cumplimiento en las caracteristicas organolepticas del RI.

Observaciones verificación gramaje y temperaturas: Se evidencia Cumplimiento en el gramaje del RI.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
	Darlen Murcia
Nombre: Karina V.	Nombre: Darlen Murcia
Documento: 1118542365	Documento: 46387407
Cargo: Profesional de Apoyo.	Cargo: RLDE. 1 Apoyo UT Alimentamos

20

10635

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 07/06/2024 Operador: UT Alimentamos 2024

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de Tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche Entera	280524	040924	149	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
leche saborizada vainilla	230424	310924	114	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Yogurt Melocotón	090324	260624	069	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena	210424	180824	112	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie	–	250624	240725	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tajada	–	250624	240856	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mantecada	–	250624	240725	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta	–	150724	240856	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Panelita con leche	–	100424	1004	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo tricolor.	–	110424	1104	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche Entera	280524	040924	149	C	C		C			
leche saborizada vainilla	230424	310924	114	C	C		C			
Yogurt Melocotón	090324	260624	069	C	C		C			
Avena	210424	180824	112	C	C		C			
Brownie	–	250624	240725	C	C		C			
Tajada	–	250624	240856	C	C		C			
Mantecada	–	250624	240725	C	C		C			
Galleta	–	150724	240856	C	C		C			
Panelita con leche	–	100424	1004	C	C		C			
Bocadillo tricolor.	–	110924	1104	C	C		C			

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: [illegible]	Nombre: Darlen Murcia.
Documento: 1118542365 -	Documento: 1639407
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Prof Apoyo UT Alimentamos

93

10636

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-IF-08 11-08-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA 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 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL								
ESTABLECIMIENTO	BODEGA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO	
						RURAL (X)	
		FECHA DE VISITA		07-06-2024	HORA INICIO:	08:00 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	08:00 pm	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 1: La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 4: La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 5: La edificación y sus instalaciones está construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 7: El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

94



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 9: Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 16: Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 24: Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 25: El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 36: El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

CUMPLE		NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 37: La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. (...)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 43: El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 44. Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 45: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 46: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 50: Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 51: Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 17	PLAN DE SANEAMIENTO

Ítem No 59: Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No 62: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 19	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No 63: Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 20	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No 64: No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

10610

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UT- ALIMENTAMOS 2024	NIT:	901830740
Contrato de prestación de servicios:	1036-24		
Nombre persona encargada de la planta:		Cargo:	
Dirección de la planta:	Km 2 Vía la Pradera	Ciudad planta:	Yopal-Casanare.
Correo electrónico:	Utalimentamos2024@gmail.com	Teléfono fijo:	Tel. Cel:

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	13/06/2024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	7:00am	Hora terminación:	10:00pm	Número de servicios:	X		X	

Instalaciones Físicas e Infraestructura

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

10644

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

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

Personal Manipulador de Alimentos

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

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

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

10642

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un dia de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	0

Almacenamiento distribución y transporte

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
96.7.1.	59		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94,9%
			Aceptable	70% - 84,9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita por parte de Interventoria a la bodega de almacenamiento donde se realiza el alistamiento de la materia prima, operación del PAE que se ejecuta a través del contrato de servicios N°1036-24. Se verifica materia prima como abarrotes, Frutas, Lacteos y proteina (carne, pollo y huevos) evidenciando buen estado y grado de madurez óptimo, así mismo Fechas de vencimiento vigentes para productos perecederos y no perecederos.
Se despachan componentes según minuta establecida para PS Mayorismo = Semana 1 menú N°1 a menú N°4 Ración Industrializada RI = Semana 3 menú N°6 a menú N°9 con intercambio autorizado de Fruta Durazno por Naranja.
→ Evidenciar registros de soluciones desinfectantes y registros fisicoquimicos del agua y microbiologicos

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Nayda M. Bustos R.	Nombre:
Documento: 1.118544617	Documento:
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Geraldine Ramirez G	Nombre: Darley Mueca
Documento: 1057583328	Documento: 1638705
Cargo: Supervisor campo Interv	Cargo: Prof. Apoyo UT A.

10644

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 13/06/2024 Operador: UT ALIMENTAMOS 2024

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Avena UHT	21/04/24	180824	112	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Yogurt Helocolón	09/03/24	260624	069	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche entera UHT	28/05/24	040924	149	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada chocolateada	29/04/24	100824	120	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tajada		250624	240725	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Cheesecake		240624	240725	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mogolla Miel		240624	240725	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie		220624		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Ponque cubierto con chocolate.		190724	240723	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mani		050425	050424	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Avena UHT	240424	180824	112	C	C	-	C	-	C	
Yogurt Helocolón	090324	260624	069	C	C	-	C	-	C	
Leche entera UHT	280524	040924	149	C	C	-	C	-	C	
Leche saborizada chocolateada	290424	100824	120	C	C	-	C	-	C	
Tajada		250624	240725	C	C	-	C	-	C	
Cheesecake		210624	240725	C	C	-	C	-	C	
Mogolla Miel		240624	240725	C	C	-	C	-	C	
Ponque cubierto con chocolate.		190724	240723	C	C	-	C	-	C	
Mani.		050425	050424	C	C	-	C	-	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
	Darley Murcia C
Nombre: Naydu M. Bustos	Nombre: Darley Murcia
Documento: 1.118.544.647	Documento: 46387407
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Prof. Apoyo UT Alimentamos

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 13/06/2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036-24 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: / | Jornada Tarde: | Hora de Inicio: 6:00 am | Hora de terminación: 7:00 pm

Operador: UT ALIMENTAMOS 2024 | No Servicios: 1036 - 24

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de vencimiento	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Avena con leche	Recreo	Recreo	Recreo	8/5/24	112	—	C	C	C	C	C		200	217	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Yogurt melocotón	Recreo	Recreo	Recreo	26-06-24	069	—	C	C	C	C	C		200	215	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	leche entera UHT	Recreo	Recreo	Recreo	24/09/24	149	—	C	C	C	C	C		200	211	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Leche saborizada chocolate	Recreo	Recreo	Recreo	10/08/24	120	—	C	C	C	C	C		200	209	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Tajada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	25/06/24	24/241 25	—	C	C	C	C	C		40	51	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Cheesecake	Tolibay	Tolibay	Tolibay	24/06/24	240425	—	C	C	C	C	C		40	44	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mogolla Miel	Tolibay	Tolibay	Tolibay	24/06/24	240725	—	C	C	C	C	C		40	48	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Pongue Cubierto enchocolate	Tolibay	Tolibay	Tolibay	19/07/24	240723	—	C	C	C	C	C		40	56	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mini	La especial	La especial	La especial	05/04/25	05-24 24	—	C	C	C	C	C		25	26	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Bocadillo Tricolor	La Sabrosura	La sabrosura	La sabrosura	08/10/24	08-5	—	C	C	C	C	C		25	28	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Manzana	Fecha Fruit.	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C		139	134	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Naranja	Cactus fruit	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C		167	297	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Observaciones características organolépticas: Se evidencia intercambio de fruta Durazno por Naranja autorizado

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Nayelu M. Bustos R.	Nombre: Darlen Murcia
Documento: 1.118.544.617	Documento: 46397107
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: P.S DE APOYO UT Alimentamos

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 13/06/2024	MUNICIPIO DESPACHADO: NUNCHIA	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo
Operador: OT alimentamos 2024	No Servicios				✓

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	Del 17 de Junio al: 20 de Junio
	Menú 1 al Menú 4	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____		

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de origen animal)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Campo alegre	18052404F	200525	500ml	—	97	97	0	C	C	C	C
Arroz	La Esmeralda.	052	310525	500 g	—	307	307	0	C	C	C	C
Avena en Hojuelas	Su despensa	83082005	200525	250g	—	53	53	0	C	C	C	C
Azúcar	Su despensa	87480608	080625	500g	—	69	69	0	C	C	C	C
Fríjol	Su despensa	14022070	070625	500g	—	58	58	0	C	C	C	C
Harina Blanca	Arepa la nieve	150324	150325	500g	—	72	72	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Cosmolac	010624	010625	380g	—	95	95	0	C	C	C	C
Lenteja	Sudespensa	97985085	030525	500g	—	58	58	0	C	C	C	C
Pasta Fideos	La nieve	15	090325	250g	—	51	51	0	C	C	C	C
Sal	EYE	40530/3381	N.A.	500g	—	44	44	0	C	C	C	C
Achiote	Cawa	0601	060226	30g	—	35	35	0	C	C	C	C
Crema de Leche	D1	13032024	110824	200 g	—	43	43	0	C	C	C	C
Fecula Maíz	D1	23401	122025	90 g	—	53	53	0	C	C	C	C
Mantequilla	Makro	0406	020824	200g	—	79	79	0	C	C	C	C
Mayonesa	Grasa lux	08122024	010225	110g	—	79	79	0	C	C	C	C
Panela	Distribuidora la 24	21052024	210924	320g	—	43	43	0	C	C	C	C
Ajo	Cosecha fruit	—	—	Kg	—	1,06	1,06	0	C	C	C	C
Arveja verde	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	16,39	16,39	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Cosecha fruit	—	—	Kg	—	73,73	73,73	0	C	C	C	C
Cebolla larga	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	33,14	33,14	0	C	C	C	C
Habichuela	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	33,41	33,41	0	C	C	C	C
Pimentón Rojo	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	8,49	8,49	0	C	C	C	C
Repollo	Cosecha Fruit	—	—	Kg.	—	100	100	0	C	C	C	C

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Tomate	Cosecha Fruit	—	—	kg	—	78,86	78,86	0	C	C	C	C
Zanahoria	Cosecha Fruit	—	—	kg	—	86,57	86,57	0	C	C	C	C
Pepa comón	Cosecha Fruit	—	—	kg	—	241,31	241,31	0	C	C	C	C
Papa	Cosecha Fruit	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Platano Madon	Cosecha Fruit	—	—	kg	—	138,53	138,53	0	C	C	C	C
Platano verde	Cosecha Fruit	—	—	kg	—	10,20	10,20	0	C	C	C	C
Guayaba	Cosecha Fruit	—	—	kg	—	79,52	79,52	0	C	C	C	C
Limon	Cosecha Fruit	—	—	kg	—	0,19	0,19	0	C	C	C	C
Lulo	Cosecha Fruit	—	—	kg	—	99,4	99,4	0	C	C	C	C
Mango	Cosecha Fruit	—	—	kg	—	21,68	21,68	0	C	C	C	C
Manzana	Cosecha Fruit	—	—	kg	—	8,49	8,49	0	C	C	C	C
Maracuya	Cosecha Fruit	—	—	kg	—	186,87	186,87	0	C	C	C	C
Piña	Cosecha Fruit	—	—	kg	—	146,85	146,85	0	C	C	C	C
Carne Molida	Frigocarnes	2505 12	250924	500g	-18	65,87	65,87	0	C	C	C	C
Huevo	Distribuidora la 24	—	—	Und.	—	994	994	0	C	C	C	C
Pechuga	Pollofiesta	3105	060724	kg	-18	114,32	114,32	0	C	C	C	C
Queso	Camoti	3105	060924	g	-18.	217	217	0	C	C	C	C

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

Observaciones :

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre: Durley Murcia
Documento: 1.118.544.617	Documento: 46387402
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Profapoyo UT Alimentamos

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA BODEGA

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

DIRECCION BODEGA	Km 2 vía la pedrera	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO		YOPAL	
FECHA DE VISITA	2024-06-13	HORA INICIO		7:00 AM		HORA TERMINACION:	10:00 PM
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024					
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Instalaciones Físicas e infraestructura		
Ítem No 2.	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Los accesos y alrededores se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza.		



FOTOGRAFÍA No. 2	Instalaciones Físicas e infraestructura		
Ítem No 4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	La instalación es adecuada para el desarrollo de la operación correspondiente.		



FOTOGRAFÍA No. 3	Instalaciones Físicas e infraestructura		
Ítem No 12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	La iluminación y ventilación son adecuadas.		



FOTOGRAFÍA No. 4	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 42:	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 44:	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Los alimentos que requieren temperaturas bajas para su conservación se mantienen en congelación y refrigeración adecuadamente.		



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



FOTOGRAFÍA No. 7	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Ítem No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Los productos cumplen con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		



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



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



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



FOTOGRAFÍA No. 11	Almacenamiento distribución y transporte
Ítem No 66:	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Cargue de materia prima dentro del vehículo.

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-47-F-08 11-05-23 Vol. 3

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



FOTOGRAFÍA No. 12	Almacenamiento distribución y transporte		
Ítem No 66.	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

1065 2

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024			NIT:	901830274-0
Contrato de prestación de servicios:	1036-24				
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	Km 2 vía la pedrera	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:	Utalimentamos2024@gmail.com	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	18/07/2024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	2:00 pm	Hora terminación:	7:30pm	Número de servicios:	X		Y	

Instalaciones Físicas e Infraestructura

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

10653

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos frios. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	0	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	N.O
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	N.O			

Personal Manipulador de Alimentos

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

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

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

10654

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un dia de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	0
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	0

Almacenamiento distribución y transporte

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

10655

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
59	95.16 %		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a la bodega principal con el Fin de verificar La calidad de los productos perecederos y no perecederos del programa de Alimentación escolar PAE modalidad preparado en sitio y ración Industrializada

Se observa Componentes como Fruver, abarrotes, carnicos y lacteos en buen estado de calidad Cumpliendo con las propiedades. y caracteristicas de las mismas, conforman los ciclos de menú de la semana 4 (menú 16 al menú N 19) para almuerzos - PAE mayoritario y componentes del R.I Semana 2 (menu N 7 al menu N 10)

- Intercambios autorizados para Ración Industrializado Lacteo: Yogurt de Fresa por leche saborizada de chocolate. correspondiente al menu N 9 de la semana 2

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Naydu M Bustos R.	Nombre: Dorlen Forero C.
Documento: 1.118.544.617	Documento: 4 639 407
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: PROF APOYO UT.

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

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 18/07/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: TRINIDAD | Tipo de Complemento: Industrializado ✓ | Residencias escolares | Almuerzo

Operador: UT ALIMENTAMOS 24 | No Servicios: 1344

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 16 al Menú 19 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ____ al Menú ____ | INDUSTRIALIZADA Menú ____ al Menú ____

Semana de consumo: Del 23- julio 24 al 26-julio- 24.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de soya	Campo Alegre	0505240F	07/06/25	500ml	—	124	124	0	✓	✓	✓	C
Arroz Blanco	AL-Kazar	07110407	04/07/25	500g	—	357	357	0	✓	✓	✓	C
Arveja seca	Sudespensa	84570207	02/07/25	500g	—	69	69	0	✓	✓	✓	C
Azucar	Sudespensa	88142806	28/06/25	500g	—	87	87	0	✓	✓	✓	C
Harina Blanca	Arepa la nieve	140624	14/06/25	500g	—	88	88	0	✓	✓	✓	C
Harina Platano	Nutrimax	03	mayo-25	500g	—	26	26	0	✓	✓	✓	C
leche en polvo	Duflo	010724	01-07-25	380g	—	55	55	0	✓	✓	✓	C
Lenteja	Sudespensa	7-3618078	25/06/25	500g	—	69	69	0	✓	✓	✓	C
Pasta espagetti	Sudespensa	1744	24/04/25	250g	—	189	189	0	✓	✓	✓	C
Pasta Fideos	Sudespensa	1654	18/04/25	250g	—	54	54	0	✓	✓	✓	C
sal	REFISAL	LA0619/241	—	500g	—	44	44	0	✓	✓	✓	C
Achiote	Duflo	07-02	07-26	30g	—	26	26	0	✓	✓	✓	C
Mantequilla	Duflo	16/07/24	18/09/24	125g	—	58	58	0	✓	✓	✓	C
Mayonesa	Duflo	08144424	23-02-25	110g	—	85	85	0	✓	✓	✓	C
Panela	Comercializadora 24	02/07/24	01/11/24	250g	—	30	30	0	✓	✓	✓	C
Uva deshidratada		07/25	07/25	125g		45	45	0	✓	✓	✓	C
Ajo	Central de Abastos	—	—	1,57k	—	1,57	1,57	0	✓	✓	✓	C
ceballa Cabezona	Central de Abastos	—	—	52,69k	—	52,69	52,69	0	✓	✓	✓	C
Ceballa larga	Central de Abastos	—	—	Kg	—	4261	4261	0	✓	✓	✓	C
Pepino cohombro	Central de Abastos	—	—	Kg	—	59,26	59,26	0	✓	✓	✓	C
Pimenton Rojo	Central de abastos	—	—	Kg	—	3,91	3,91	0	✓	✓	✓	C
Remolacha	Central de Abastos	—	—	Kg	—	45,32	45,32	0	✓	✓	✓	C
Repollo	Central de abastos	—	—	Kg	—	84,17	84,17	0	✓	✓	✓	C

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIENA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Tomate	Central de abastos	—	—	Kg	—	155,67	155,67	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria	Central abastos	—	—	Kg	—	137,64	137,64	0	✓	✓	✓	C
Papa común	Central de abastos	—	—	Kg	—	193,99	193,99	0	✓	✓	✓	C
Papa criolla	Central de abastos	—	—	Kg	—	133,86	133,86	0	✓	✓	✓	C
Platano Hartón	Central de abastos	—	—	Kg	—	196,93	196,93	0	✓	✓	✓	C
Limon	Central de abastos	—	—	Kg	—	0,27	0,27	0	✓	✓	✓	C
Mango común	Central de abastos	—	—	Kg	—	161,28	161,28	0	✓	✓	✓	C
Maracuya	Central de abastos	—	—	Kg	—	252,67	252,67	0	✓	✓	✓	C
Naranja	Central de abastos	—	—	Kg	—	34	34	0	✓	✓	✓	C
Pina	Central de abastos	—	—	Kg	—	147,84	147,84	0	✓	✓	✓	C
tomate arbol	Central de abastos	—	—	Kg	—	114,40	114,40	0	✓	✓	✓	C
Carne de Res picada	Distrib. Valencia SAS	13-07-07.	13-11-24	500g	-18	92,81	92,81	0	✓	✓	✓	C
Huevo de Gallina	Comercializadora24	—	—	Und	—	1344	1344	0	✓	✓	✓	C
Pechuga de pollo	Listos	050724	01-01-25	500g	-18	146,89	146,89	0	✓	✓	✓	C
Queso Campesino	Comoti	0907	15-08-24	125g	+4	80	80	0	✓	✓	✓	C
Queso doble crema.	comati	0907	15-08-24	250g	+4	79	79	0	✓	✓	✓	C
Queso doble crema	Comoti	0907	15-08-24	500g		19	19	0	✓	✓	✓	C

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nayely Marcela Busto R.	Quien entrega C.
Nombre: Nayely Marcela Busto R.	Nombre: Quien entrega
Documento: 1118544617	Documento: 46387407
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: Rol Apoyo UT alimentamos.

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 18/07/2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036/2024 | Hora de inicio | Hora de terminación

Operador: UT alimentamos 2024 | No Servicios | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde

Identificación y características Organolépticas del Producto													Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±3)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±3)	Cumplimiento (C/NC)
	Leche Entera	Recreo	Recreo	Recreo	6/07/2024	194		C	C	C	C	C	250 ml	209	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Brownie	Tolibay	Tolibay	Tolibay	10/07/24	240632		C	C	C	C	C	45g	45g	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Leche saborizada vainilla	Recreo	Recreo	Recreo	6/07/24	152		C	C	C	C	C	200ml	216	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Tajada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	10/07/24	240626		C	C	C	C	C	40g	48g	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	leche saborizada Chocolate	Recreo	Recreo	Recreo	6/07/24	120		C	C	C	C	C	200ml	215	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Mantecada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	10/07/24	240632		C	C	C	C	C	40g	48g	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Panelita de leche	Ricolac	Ricolac	Ricolac	22/07/24	092		C	C	C	C	C	25g	29g	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Bebida de Avena	Recreo	Recreo	Recreo	12/07/24	169		C	C	C	C	C	200ml	214	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Galleta	Tolibay	Tolibay	Tolibay	10/07/24	240632		C	C	C	C	C	40g	40g	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Bocadillo	Ricolac	Ricolac	Ricolac	28/12/24	184		C	C	C	C	C	25g	33g	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Naranja	–	–	–	–	–		C	C	C	C	C	167g	233g	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Mandarina	–	–	–	–	–		C	C	C	C	C	143g	149g	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

Observaciones características organolépticas: Productos cumplen con las características organolepticas.

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: Productos cumplen con los gramajes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Yaritza / Nayda Bustos	Nombre: Durley Murcia
Documento: 1118542365 / 1.118.544617	Documento: 46387407
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: PROF APOYO ALIMENTAMOS

10659

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 18/07/2024 Operador: UT Alimentamos 2024

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche Entera	120724	241024	194	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie	–	020824	240632	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada Vainilla	310524	070924	152	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tayada	–	060824	240626	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada chocolate	290424	060824	120	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mantecada	–	020824	240632	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Panelita de leche	240924	–	092	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bebida de Avena	150624	121024	167	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta	–	040824	240632	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	–	281224	184	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche Entera	120724	241024	194	C	C		C			
Brownie	–	020824	240632	C	C		C			
Leche saborizada Vainilla	310524	070924	152	C	C		C			
Tayada	–	060824	240626	C	C		C			
Leche saborizada chocolate	290424	060824	120	C	C		C			
Mantecada.	–	020824	240632	C	C		C			
Panelita de leche	–	240924	092	C	C		C			
Bebida de Avena	150624	121024	167	C	C		C			
Galleta	–	040824	240632	C	C		C			
Bocadillo	–	281224	184	C	C		C			

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Karina U/ Naydu	Nombre: Dumen Herrera
Documento: 1118542365/1.118544617	Documento: 4638760 7
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Prof Apoyo UT alimentamos

Educación	Gobernación de Casanare	Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-88 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO	
						RURAL (X)	
		FECHA DE VISITA		18-07-2024	HORA INICIO:	02:00 pm	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	07:30 pm	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA
Ítem No 1: La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA
Ítem No 4: La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA
Ítem No 6: La edificación y sus instalaciones está construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA
Ítem No 7: El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 9: Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 16: Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 24: Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 25: El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 36: El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 37: La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. (...)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-09 11-05-23 Vs. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023



FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 43: El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 44. Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 45: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 46: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 50: Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 51: Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 17	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No 62: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No 63: Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 19	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No 63: Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 20	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No 64: No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

10684

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024.			NIT:	901830274-0.
Contrato de prestación de servicios:	1036-2024				
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	Km 2 via la Parlera.	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:	utalimentamos2024@gmail.com	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	25/07/2024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	02:00 pm	Hora terminación:	08:00 pm	Número de servicios:	✓	✓

Instalaciones Fisicas e infraestructura

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

149

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

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

Personal Manipulador de Alimentos

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

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

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

10666

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un dia de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	0
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	0

Almacenamiento distribución y transporte

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

10667

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
59/62	95,16%		Muy bueno	95% - 100% ✓	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realizo visita técnica de seguimiento y control a las operaciones de almacenamiento y cargue de materia prima en la bodega de operación UT ALIMENTAMOS /24. Contrato No. 1036 /24. Para garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad de la producto y los procesos de abastecimiento y cargue se ejecuten bajo los protocolo de limpieza y desinfección.

- Áreas, superficies y vehículos en adecuadas condiciones higiénicas. La materia prima como verduras, frutas presentan grados de madurez optimas.
- Se aplican intercambios en la modalidad R1. Para el menú 1, Yogurt por leche entera; menú 3, Yogurt por leche Saborizada; menú 3, Banano por Naranja.
- Para la modalidad RPS, se intercambian el naranjilla por la naranja en el menú 2 y Lulo por tomate de arbol en el menú 4.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Hamit Ahue	Nombre: Durlen Murcia.
Documento: 1.121.210.018	Documento: 1638407.
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: APOYO UT.

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

10668

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 25/07/2024 Operador: UT alimentamos 2024

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. del Fabricante	Instruc. de consumo	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche	040924	211024	186	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena	60724	21124	188	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada chocolate	280424	050824	119	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tajada		060824	240626	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta		040824	240632	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mantecada		020824	240632	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mogolla		12/08/24	240643	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo		281224	104	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Maní		220625	220624	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Cheescake		10/08/24	240643	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras contenido	Cumple	No Cumple
Leche	040724	211024	186	C	C	—	C	—	C	—
Avena	60724	21124	188	C	C	—	C	—	C	—
Leche saborizada chocolate	280424	050824	119	C	C	—	C	—	C	—
Tajada		060824	240626	C	C	—	C	—	C	—
Galleta		040824	240632	C	C	—	C	—	C	—
Mantecada		020824	240632	C	C	—	C	—	C	—
Mogolla		12/08/24	240643	C	C	—	C	—	C	—
Bocadillo		281224	104	C	C	—	C	—	C	—
Maní		220625	220624	C	C	—	C	—	C	—
Cheescake.		10/08/24	240643	C	C	—	C	—	C	—

Observaciones:

SEMANA 1

MENÚ 1 AL 5

Intercambios → Menú 1 Yogurt de Melocotón por leche entera.
Menú 3 yogurt de fresa por leche saborizada chocolate
Menú 3. Durazno por naranja.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Naydu M. Bobs R.	Nombre: Darlen Murcia
Documento: 1118.544.617	Documento: 1638407.
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: PROF APOYO UT alimentamos

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 25/07/2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036-24 | Hora de inicio: 2:00 PM | Hora de terminación: 8:00 PM

Operador: UT ALIMENTAMOS 2024 | No Servicios | Tipo de Complemento: Jornada Mañana / Jornada Tarde

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Leche CHT	Recreo	Recreo	Recreo	01-10-24	186	—	C	C	C	C	C		200	193	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Avena Con leche	Recreo	Recreo	Recreo	02-11-24	148	—	C	C	C	C	C		200	215	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	leche saborizada de chocolate	Recreo	Recreo	Recreo	03-09-24	149	—	C	C	C	C	C		200	215	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Tajada	Toliboy	Toliboy	Toliboy	06-08-24	240674	—	C	C	C	C	C		40	55	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Galleta	Toliboy	Toliboy	Toliboy	07-08-24	240637	—	C	C	C	C	C		40	42	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mantecada	Toliboy	Toliboy	Toliboy	08-08-24	240632	—	C	C	C	C	C		40	40	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mogolla	Toliboy	Toliboy	Toliboy	09-08-24	240643	—	C	C	C	C	C		40	44	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Cheescake	Toliboy	Toliboy	Toliboy	10-08-24	240643	—	C	C	C	C	C		40	40	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Bocadillo	acosta asiena.	acosta asiena.	acosta asiena.	28-12-24	184	—	C	C	C	C	C		25	33	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mani	la especial	la especial	la especial	22-06-24	—	—	C	C	C	C	C		25	26	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Banano		—	—	—	—	—	C	C	C	C	C		145	211	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Manzana		—	—	—	—	—	C	C	C	C	C		118	141	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Naranja		—	—	—	—	—	C	C	C	C	C		167	354	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Nayde Bustos	Nombre: Dulen Murcia C.
Documento: 1118544417	Documento: 46394407
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: SUP APOYO UT alimentamos

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 09
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VB-09
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 25/07/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: PTO DE ARAUCA | Tipo de Complemento: Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo

Operador: UT-ALIMENTAMOS 2024 | No Servicios | | | X

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 1 al Menú 5 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ___ al Menú ___ | INDUSTRIALIZADA Menú ___ al Menú ___ | Semana de consumo: Del 29 de Julio al 2 de Agosto

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos en cadena de frio)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas: olor	color	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de Soya	Campoalegre	060724QF	11-07-25	500ml	-	157	157	0	✓	✓	✓	C
Arroz Blanco	Blanquita	72M132	19-07-25	500g	-	505	505	0	✓	✓	✓	C
Avena en Hojuelas	Su Despensa	82761607	16-07-25	250g	-	66	66	0	✓	✓	✓	C
Azucar	Su Despensa	88141107	11-07-25	500g	-	84	84	0	✓	✓	✓	C
Frijol	Su Despensa	8171	07/2025	500g	-	70	70	0	✓	✓	✓	C
Harina Blanca Arepas	Su Despensa	070724	07/07/25	500g	-	86	86	0	✓	✓	✓	C
Leche en Polvo	Bodega Bogotá	010724	01/07/25	380g	-	61	61	0	✓	✓	✓	C
Lenteja	Su Despensa	2-3518189	20/06/25	500g	-	35	35	0	✓	✓	✓	C
Pasta fideos	Su Despensa	15 SH:00:18	09/Abr/25	250g	-	29	29	0	✓	✓	✓	C
Sal	EYE	40710/2061	-	500g	-	25	25	0	✓	✓	✓	C
Ahiote	Cowa	07:04	07:2026	30g	-	17	17	0	✓	✓	/	C
Crema de leche	D1	05/07/24	03/10/24	200g	-	18	18	0	✓	✓	✓	C
Fecula de Maiz	Org Cardenas	24485	Dic 2025	90g	-	146	146	0	/	✓	✓	C
Mayonesa	Lux	L0814524	24 FEB 25	110g	-	109	109	0	✓	✓	✓	C
Panela	comercializadora la 24	02-07-24	01-01-24	250g	-	79	79	0	✓	✓	✓	C
Mantequilla	Delicream	23/07/24	11/09/24	125g	4°C	98	98	0	✓	✓	✓	C
Queso campesino x500	Comoti	0907	21/08/24	1kg	4°C	276	276	0	✓	✓	✓	C
Carne res magra	Frigocarnes	13-07-06	13/11/24	500g	-18°C	87,90	88	0	✓	✓	✓	C
Carne res molida	Frigocarnes	1307.06	13-11-24	500g	-18°C	87,90	88	0	✓	✓	✓	C
Huevos	Comercializadora la 24	-	-	30und	-	7365	7365	0	✓	✓	✓	C
Pechuga de Pollo	Listo el Pollo	180724	72.01.25	500g	-18°C	152,59	153	0	✓	✓	✓	C
Ajo	Cosecha	-	-	Kg		1,84	1,90	0	✓	✓	✓	C
Arveja verde Cascara	Cosecha	-	-	Kg	-	22,18	22,4	0	✓	✓	✓	C

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CODIGO: FO-AT-VR-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (Aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Cebolla Cabezona	Cosecha	-	-		-	111,31	112	0	✓	✓	✓	C
Cebolla larga	Cosecha	-	-		-	48,32	48,5	0	✓	✓	✓	C
Habichuela	Cosecha	-	-		-	44,97	45	0	✓	✓	✓	C
Pepino Cohombro	Cosecha	-	-		-	57,90	58	0	✓	✓	✓	C
Pimenton Rojo	Cosecha	-	-		-	15,24	15,6	0	✓	✓	✓	C
Repollo	Cosecha	-	-		-	134,93	135	0	✓	✓	✓	C
Tomate	Cosecha	-	-			160,46	161	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria	Cosecha	-	-		-	114,9	115,3	0	✓	✓	✓	C
Papa Comun	Cosecha	-	-			319,2	319,5	0	✓	✓	✓	C
Platano Hartón Maduro	Cosecha	-	-			182,49	183,1	0	✓	✓	✓	C
Platano Hartón Verde	Cosecha	-	-			137,70	137,7	0	✓	✓	✓	C
Guayaba	Cosecha	-	-			109,2	109,3	0	✓	✓	✓	C
Limón	Cosecha	-	-			41,5	42,1	0	✓	✓	✓	C
Mango Comun	Cosecha	-	-			28,9	29	0	✓	✓	✓	C
Mango Comun gota	Cosecha	-	-			11,37	11,37	0	✓	✓	✓	C
Naranja	Cosecha	-	-			136,5	136,5	0	✓	✓	✓	C
Piña	Cosecha	-	-			200,9	201	0	✓	✓	✓	C
Tomate de Arbol	Cosecha	-	-			136,5	136,5	0	✓	✓	✓	C

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:
Abarrotes, frever en buen estado, cumple con las condiciones de calidad.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Mardady Bustos	Nombre: Darlen Esterciv
Documento: 1123564617	Documento: 46387407
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: Prof Apoyo et alimentamos

10692

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO - VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA

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

INFORMACIÓN GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA PAE MAYORITARIO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO / RURAL (X)	
		FECHA DE VISITA		25-07-2024	HORA INICIO:	02:00 PM	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1038 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	07:30 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		

REGISTRO FOTOGRÁFICO



FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 1: La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 2: Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 6: La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 7: El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

155



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 20: Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 40: El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 42: Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 43: El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 44: Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 45: Los productos se encuentran debidamente rotulados de acuerdo con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 46: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 46: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 46: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 46: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 17	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 46: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 18	PLAN DE SANEAMIENTO

Ítem No 48: El operador del servicio cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de producto No Conforme.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 19	PLAN DE SANEAMIENTO

Ítem No 57: La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 20	PLAN DE SANEAMIENTO

Ítem No 57: La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 21	ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE

Ítem No 62: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 22	ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE

Ítem No 64: No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

10676

VISITAS DE VERIFICACION DE INFRAESTRUCTURA A COMEDORES ESCOLARES

10677

ANEXO 30

Cronograma de visitas de infraestructura periodo del 1 al 20 de junio y del 4 al 31 de julio de 2024

10678

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

MES DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2024

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL				X																												1
2	PAZ DE ARIPORO	SIMÓN BOLIVAR	RAFAEL NÚÑEZ				X																												1
3	PAZ DE ARIPORO	SIMÓN BOLIVAR	BARINAS				X																												1
4	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	ISLAS DEL CARIBE				X																												1
5	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	TABLON DE TACARE					X																											1
6	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	LA REDENCIÓN					X																											1
7	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES					X																											1
8	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL					X																											1
9	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	TACARE					X																											1
10	TRINIDAD	POZO PETROLERO	EL PALITO					X																											1
11	PORE	ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA						X																										1
12	PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIECER GAITAN						X																										1
13	PORE	ANTONIO NARIÑO	BELLAVISTA						X																										1
14	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES						X																										1
15	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	ALGODONAL						X																										1
16	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY						X																										1
17	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	GUACHARACAS											X																					1
18	PORE	EL BANCO	LA MAPORA												X																				1
19	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO													X																			1
20	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	RAMON NONATO PEREZ																		X														1
21	HATO COROZAL	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	SAN LUIS BELTRÁN																			X													1
22	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	HORACIO PERDOMO																				X												1
TOTAL VISITAS DE VERIFICACION DE INFRAESTRUCTURA				0	0	0	4	6	6	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22

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

Visita de infraestructura

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

MES DEL 04 AL 31 DE JULIO DE 2024

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS									x																							1
2	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA BARQUEREÑA									x																							1
3	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	PIRICHIGUA									x																							1
4	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL PALMAR DE GUANAPALO									x																							1
5	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LAS CAÑAS										x																						1
6	TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL BUCARE										x																						1
7	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	BABANETA										x																						1
8	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SAN JESUS DE BORINQUE										x																						1
9	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA											x																					1
10	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA											x																					1
11	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	PLATANALES											x																					1
12	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA											x																					1
13	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE															x																	1
14	OROCUE	CE MIRALINDO	PRINCIPAL																x																1
15	OROCUE	CE MIRALINDO	LA UNIÓN																x																1
16	MANI	GAVIOTAS	ONESIMO AGAN SOLER																x																1
17	OROCUE	CE MIRALINDO	LA GUERRIPA																	x															1
18	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SAN IGNACIO DE CUMACO																	x															1
19	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	GUARAMENA CORSA																		x														1
20	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZÓN DE JESUS																						x										1
21	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ALTO GRANDE																								x								1
22	PAZ DE ARIPORO	SIMÓN BOLIVAR	EL PORVENIR																								x								1
23	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL BORAL																								x								1
24	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES																									x								1
25	TAURAMENA	JOSE MARIA CORDOBA	LA UNIÓN																									x								1
26	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL MUESE																									x								1
27	AGUAZUL	LEON DE GREFF	SAN BENITO																														x			1
28	AGUAZUL	LEON DE GREFF	PRINCIPAL																															x		1
TOTAL VISITAS DE VERIFICACION DE INFRAESTRUCTURA				0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	0	0	0	1	3	2	1	0	0	0	1	0	2	3	0	0	0	0	1	2	28

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

Visita de Infraestructura

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

10680

ANEXO 31

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 20 de junio y del 4 al 31 de julio de 2024

10681

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

6

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

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

PERIODO: DEL 01 AL 20 DE JUNIO Y DEL 04 AL 31 DE JULIO DE 2024
CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. **INTRODUCCIÓN** 5
2. **MARCO NORMATIVO** 5
3. **MARCO CONCEPTUAL** 6
4. **OBJETIVOS** 7
   - 4.1 OBJETIVO GENERAL 7
   - 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 7
5. **ALCANCE** 8
6. **METODOLOGÍA** 8
   - 6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION 9
7. **RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS** 11
   - 7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 20 DE JUNIO 2024 11
   - 7.1.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 01 AL 20 DE JUNIO 2024 12
   - 7.2 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 08 AL 31 DE JULIO 2024 20
   - 7.2.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 08 AL 31 DE JULIO 2024 21
8. **ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA** 29
   - 8.1 ANÁLISIS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA POR MUNICIPIO EN EL PERIODO COMPRENIDO DEL 01 AL 20 DE JUNIO Y DEL 08 AL 31 DE JULIO DE 2024. 29
   - 8.2 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS DE INFRAESTRUCTURA EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 AL 20 DE JUNIO Y DEL 08 AL 31 DE JULIO DE 2024. 31
9. **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES** 34

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA. ---- 9
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura ---- 9
Tabla 12. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 20 de junio de 2024. ---- 12
Tabla 13. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Chameza ---- 13
Tabla 14. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Hatocorozal ---- 13
Tabla 15. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchia ---- 14
Tabla 16. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Paz de Ariporo ---- 16
Tabla 17. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Pore ---- 17
Tabla 18. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de Palenque ---- 18
Tabla 19. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad ---- 19
Tabla 3. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 08 al 31 de julio de 2024. ---- 20
Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Aguazul ---- 21
Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Chameza ---- 22
Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Mani ---- 22
Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocué ---- 23
Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Paz de Ariporo ---- 24
Tabla 9. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de Palenque ---- 26
Tabla 10. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara ---- 27
Tabla 11. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tauramena ---- 28
Tabla 11. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad ---- 28

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Diagnostico de infraestructura por municipio durante el periodo comprendido del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024 ---- 29
Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos de infraestructura en el periodo comprendido del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024 ---- 31
Ilustración 3. Relación de aspectos técnicos con influencia positiva y negativa en las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas visitadas. ---- 33

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL 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**" y cuya ejecución se realiza por la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024.

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de verificación de infraestructura", el cual precisa acciones de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo de interventoría comprendido del 01 al 20 de junio y del 04 al 31 de julio de 2024. No obstante, considerando que la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS) – Almuerzo y Ración Industrializada (RI), tuvo un reinicio a partir del día lunes, 08 de julio de 2024 (luego del receso escolar de mitad de año), se analiza finalmente, un plazo de operación del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024. Por consiguiente, se expone que en el último periodo citado, la firma consultora desarrolló visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

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

2. MARCO NORMATIVO

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares inmersos en la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL 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**".

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar el diagnóstico de infraestructura física y sanitaria, de los restaurantes escolares donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar bajo el Contrato de prestación de servicio No. Interno 1036 de 2024, conforme a los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección.
- ✓ Consolidar información para la Entidad Territorial Certificada –ETC, relacionada con el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares del Departamento, con el fin de que este actor, tome acciones correctivas necesarias para el mejoramiento de la operatividad del PAE.
- ✓ Definir porcentualmente la conformidad y/o cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo, donde se desarrolla el PAE, en aras de alimentar el diagnostico situacional de las instituciones educativas priorizadas.

5. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL 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**" y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurantes escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

6. METODOLOGÍA

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

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

- ✓ **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS:** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura

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

4	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
5	El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )
6	El área de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )
7	El área de almacenamiento cuenta con estibas.
8	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.
9	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos para el almacenamiento.
	II. ÁREA DE PREPARACION
10	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )
11	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )
12	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )
13	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )
14	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
15	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ).
16	El área de preparación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )
17	El área de preparación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )
18	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.
	III. AREA DE CONSUMO
19	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )
20	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )
21	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )
22	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).
23	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
24	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plástico ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____
25	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plástico ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____
	IV. SERVICIOS PUBLICOS

26	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).
27	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).
28	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aéreo ( ); Funciona: si ( ) no ( ).
29	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)
30	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
	V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
31	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos sólidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).
32	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.
33	Disposición final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección ( ).
	VI. SERVICIOS SANITARIOS
34	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.
35	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.
36	Cuenta con baño exclusivo para el uso del personal manipulador.

7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La firma consultora realizó la inspección y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de los comedores escolares, con el propósito de identificar las falencias y oportunidades de mejora del servicio de alimentación, del que se benefician los niños, niñas, jóvenes y adolescentes, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL 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**". Así bien, para el presente informe se plantea el análisis de dos (2) periodos de operación del PAE comprendidos del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024, los cuales se abordarán de forma independiente, considerando que fueron diferentes unidades aplicativas verificadas.

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 20 DE JUNIO 2024

Para el periodo del 01 al 20 de junio de 2024, se realizaron veintidós (22) diagnósticos para verificar el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares del PAE. Los municipios e instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla: