

FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Área fuera de servicio, en mal estado



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con licuadora

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

10943

Educación

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

FO-ATA103 27-02-2024 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo.
Fecha de la visita:	25-07-2024	Hora inicio:	11:30 am	Institución educativa:	ITENCA
		Hora terminación:	13:00	Sede educativa:	Camilo Torres.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	30	PUNTAJE OBTENIDO	17	PORCENTAJE %	56,6 CONCEPTO FINAL Deficiente

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (✓) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

26

10944

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-A3-V1-03 27-10-2014 Vs. 3

15	PS EO	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no(X); funciona: si ( ) no ( ).	0	Tuberia con fuga de agua.
16	PS EO	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	
17	PS EO	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	
18	PS EO	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	0	Platos con presencia de manchas.

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS EO	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS EO	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	0	Superficie porosa
21	PS EO	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS EO	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).	N A.	
23	PS EO	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Puertas y ventanas con comisura
24	PS EO	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS EO	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS EO	El comedor escolar cuenta con servicio de energia eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	0	No se cuenta con este servicio
27	PS EO	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Agua pozo profundo
28	PS EO	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( ); Funciona: si ( ) no ( ).	1	
29	PS EO	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS EO	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas pipeta.

10945

Educación

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

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

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PG RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente (✓).	0	Cancan de cancun.
32	PG RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	xl-A	
33	PG RI ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (✓) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PG RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	Tanque de nivel
35	PG RI ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PG RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Sanitarios compartidos.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Albenis Carvajal	FIRMA:
NOMBRE: Auxiliar Alno Pae.	NOMBRE: Albenis Carvajal	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.210.017	CEDULA: 1.123.609.897	CEDULA:
TELEFONO: 311 2632150	TELEFONO: 3123903677	TELEFONO:
CARGO: Aux. Manipuladora	CARGO: Economa	CARGO:

269

10946

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO		PAZ DE ARIPORO	URBANO / RURAL X
SEDE	CAMILO TORRES	FECHA DE VISITA		25-07-2024		HORA INICIO:	11:30 am
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024				HORA DE TERMINACIÓN	01:00 pm
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SR: SERVICIO RESIDENCIAS	



FOTOGRAFÍA No. 1	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 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:			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

269

70947

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: tuberías del lavaplatos presentan fisuras y escape de agua.



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con licuadora.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 24: El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

220

10948

Educación

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

FO-ATAI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TACARIMENA
Fecha de la visita:	25 07 2024	Hora inicio:	10:15AM	Institución educativa:	JOSE MARIA CORDOBA
		Hora terminación:	11:20AM	Sede educativa:	LA UNION
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE %	71% CONCEPTO FINAL Aceptable

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (X)	0	Material no higienico-sanitario
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no ( ); funciona: si ( ) no (X); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	Nevera no funciona presenta deterioro
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no (X); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuentan con este equipo
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuentan con este equipo
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	0	Falta de recipientes plasticos

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (X)	0	material no higienico-sanitario
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

10949

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

15	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (✓) no( ); funciona: si (✓) no ( ).	1	
16	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente (✗) insuficiente ( ). Tipo: industrial (✗) domestica ( )	1	
17	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente (✗) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (✗)	1	
18	PS IE ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	0	Faltan cucharas, vasos platos hondos

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IE ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✗) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IE ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (✗)	1	
21	PS IE ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (✗) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS IE ED	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).	N.A	
23	PS IE ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Ventanas en vidrio
24	PS IE ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✗) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera (✗) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IE ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✗) insuficiente ( ). Material: plástica (✗) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IE CD	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	1	Servicio intermitente de agua Planta de tratamiento
28	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( ); Funciona: si ( ) no ( ).	1	
29	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	Pozo séptico
30	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas de pipeta.

10950

Educación

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

FO-A1-M-03 27-02-2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ).	1	
32	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (✓) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	No cuenta con baños, los baños que usan son de la I.E.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica por parte de Interventoría PAE, con el fin de verificar condiciones de Infraestructura del restaurante escolar, donde se presta el servicio de alimentación escolar.

- El servicio de agua es intermitente por tanto se almacena agua en un recipiente "tina" para las preparaciones del día.
- Se observa nevera con deterioro, parte externa con éxito.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Luz Omaira B.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luz Omaira B.	NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE: Nayda M. Bustos
CEDULA: 1129535146	CEDULA: 1057587328	CEDULA: 1.118.544.617
TELEFONO: 3057954738	TELEFONO: 3112632560	TELEFONO: 3112632560
CARGO: Manipuladora de alimentos	CARGO: Supervisor Interv/PAE	CARGO: Profesional de Apoyo

223

Educación Alimentos	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSÉ MARÍA CÓRDOBA	RIC	CASANARE	MUNICIPIO	Tauramena	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA UNIÓN	FECHA DE VISITA	25-07-24		HORA INICIO:	10:15 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	11:20 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

Item 1. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )

Cumple	x	No cumple	
Observaciones:	Pisos área de almacenamiento en material baldosa en buen estado.		



Fotografia No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

Item 2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Paredes en material de ladrillo no sanitario.		



Fotografia No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

Item 5. El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Nevera No funciona presenta deterioro.		



Fotografia No. 04	AREA_DE_PREPARACION

Item 11. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	paredes en ladrillo en material no sanitario.		

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL





Fotografia No. 05	AREA_DE_PREPARACION	Fotografia No. 06	AREA_DE_PREPARACION
Item 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 ( )		Item 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 ( )	
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			





Fotografia No. 07	AREA_DE_PREPARACION	Fotografia No. 08	AREA_DE_PREPARACION
Item 16. El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )		Item 17. El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	No cuenta con gas natural			Observaciones:			





Fotografia No. 09	AREA_DE_CONSUMO	Fotografia No. 10	AREA_DE_CONSUMO
Item 19. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )		Item 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 ( )	
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Pisos en material de baldosa			Observaciones:	Techos de material de zinc.		

10953

Educación

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

PO-AT-VI-03 07-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	30/07/2024	Hora inicio:	8:30 AM	Institución educativa:	ITENCA
		Hora terminación:	9:45 AM	Sede educativa:	El Morro
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Raciòn Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	26	PORCENTAJE %	74.3
CONCEPTO FINAL	Aceptable				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (✓✓) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (✓) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	No tiene puerta ni ventana

10954

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-10-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS EO	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (✓) no( ); funciona: si (✓) no ( ).	1	
16	PS EO	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente (✓). Tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	
17	PS EO	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (✓)	1	
18	PS EO	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS EO	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS EO	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (✓)	1	
21	PS EO	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (✓) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS EO	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).	N.A	
23	PS EO	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS EO	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✓) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS EO	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✓) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS EO	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS EO	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	1	Acueducto Vercolal
28	PS EO	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( ); Funciona: si ( ) no ( ).	0	No cuenta con tanque
29	PS EO	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	Poso septico
30	PS NO	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas propano

22

10955

Educación

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

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

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS PI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ).	1	
32	PS PI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No cuenta con área para el almacenamiento temporal.
33	PS PI CD	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (X) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS PI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS PI CD	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS PI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	No cuento con baño

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita para verificacion de implementos, en la sede El Mueso, se observa que en el área de almacenamiento y preparación no tienen instalados puertas ni ventanas, no cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Carmen Ramirez	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE: Carmen Ramirez	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA: 47425197	CEDULA:
TELEFONO:	TELEFONO: 3105558761	TELEFONO:
CARGO:	CARGO: Manipuladora	CARGO:

929

10956

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA

FOAT-F-08 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 INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO / RURA X	
SEDE	EL MUESE	FECHA DE VISITA		30-07-2024	HORA INICIO:	8:30 AM	
OPERADOR	U.T ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 2024			HORA DE TERMINACIÓN	9:45 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No: 1. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No. 4 Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: No cuenta con puerta			



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No. 5 El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (x) no ( ) en uso: si (x) no ( ) funciona: si (x) no ( ) capacidad: suficiente (x) insuficiente ( )			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACION		
Ítem No. 10. Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (x)			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			

29



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION

Item No. 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 (x) Teja Zinc ( )
Termo Acústico ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION

Item No13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias
Material Baldosa (x) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACION

Item No 14. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: no tiene puerta ni ventana



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE PREPARACION

Item No 15. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE PREPARACION

Item No 16. El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (x insuficiente ( ) tipo: industrial (x) domestica ( )

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

Item No 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: Gas propano

10958

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	31.07.24	Hora inicio:	8:55	Institución educativa:	Leon de Greiff.		
		Hora terminación:	10:10	Sede educativa:	San Benito		
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE %	68.6%	CONCEPTO FINAL	Deficiente

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (X) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	Techo en PUC.
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Presenta óxido y deterioro.

10959

Educación

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

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

15	PSPD	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ).	1	
16	PSED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
17	PSED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
18	PSRED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PSRED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PSRED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	0	Requiere mantenimiento en pintura
21	PSRED	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 (X)	0	Se evidencio varios goteras en techo
22	PSRED	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).	N.A	
23	PSRED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PSRED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) Insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera (X) Baldosa ( ) otro:	1	
25	PSRED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PSRED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	0	El servicio es Intermitente
27	PSRED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	1	Acueducto veredal
28	PSRED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel (X) Tanque aereo ( ); Funciona: si ( ) no ( )	1	
29	PSRED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PSRED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	servicio con pipeta

282

10960

Educación

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

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

V. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RS ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ).	1	
32	PS RS ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RS ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección (X).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RS ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RS ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS RS ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	NO cuentan con baño de uso exclusivo

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica para verificar Condiciones de Infraestructura para comedores escolares programa PAE. en la unidad Aplicativo Son berito municipio de Aguazul.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: JOHANA CHAPARRO	FIRMA:
NOMBRE: Luz Estela Carreño	NOMBRE: JOHANA CHAPARRO	NOMBRE:
CEDULA: 23790299	CEDULA: 33647775	CEDULA:
TELEFONO: 3112637150	TELEFONO: 3212813184	TELEFONO:
CARGO: Supervisor Interpae	CARGO: ECONOMA	CARGO:

183

10967

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LEON DE GREIFF	IRE	CASANARE	MUNICIPIO	Aguazul	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN BENITO	FECHA DE VISITA	31/07/2024		HORA INICIO	8:55 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:10 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		I	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

Item 1. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

Item 3. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografia No. 03	AREA_DE_PREPARACION

Item 10. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	AREA_DE_PREPARACION

Item 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 ( )

Cumple	x	No cumple	
Observaciones:			

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografia No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

Item 5. El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	las puertas y ventanas presentan oxido, requieren mantenimiento		



Fotografia No. 06	AREA_DE_PREPARACION

Item 17. El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	La nevera requiere mantenimiento		



Fotografia No. 07	AREA_DE_CONSUMO

Item 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 ( )

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Requiere mantenimiento, presenta humedad (está en deterioro debido a las goteras por lluvia)		



Fotografia No. 08	AREA_DE_CONSUMO

Item 24. El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10963

Educación

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

FO-AT-1003 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	31 07 2024	Hora inicio:	11:10 AM	Institución educativa:	Leon de Greiff		
		Hora terminación:	12:50 AM	Sede educativa:	principal		
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	65.7%	CONCEPTO FINAL	Deficiente

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (X) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) Techo falso ( )	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) Xgranito	0	Presenta deterioro Fisura, porosidad.
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Requiere mantenimiento

10964

Educación

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

FO-A7.M-83 27-02-2024 Vs. 3

15	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: si (X) no( ); funciona: si ( ) no (X).	0	Presenta fugas de agua
16	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X). Tipo: industrial (X) domestica ( )	0	Una de las 2 Estufas requiere mantenimiento
17	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
18	PS PR ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS PR ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS PR ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS PR ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	Techos en PVC-
22	PS PR ED	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).	N.A	
23	PS PR ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS PR ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente (X). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	0	Las mesas son Insuficientes
25	PS PR ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS PR ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS PR ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Fuente Nacedero Flujo directo
28	PS PR ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( ); Funciona: si ( ) no ( ).	0	No cuenta con Tanque
29	PS PR ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS PR ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas de pipeta

10965

Educación

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

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

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS PR ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).	1	
32	PS PR ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS PR ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección (X).	1	Recolección municipal

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS PR ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No Cuentan con Area
35	PS PR ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS PR ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se verifica Condiciones de Infraestructura para comedores Escolares programa PAE modalidad preparada en Sitio en la I.E. Hnos de Greiff. del municipio de Agrado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Dilma Gonzalez	FIRMA:
NOMBRE: Lis Estela Cano	NOMBRE: Dilma Gonzalez	NOMBRE:
CEDULA: 22770277	CEDULA: 23765184	CEDULA:
TELEFONO: 2112632150.	TELEFONO: 3108632090	TELEFONO:
CARGO: Supervisor InterPAE	CARGO: Conoma	CARGO:

206

10966

Educación · Alimentación · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LEON DE GIRIP	DC	CASANARE	MUNICIPIO	Aguaclul	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA	31/07/2024		HORA INICIO:	11:40 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	12:50 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RL RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAL		



Fotografia No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

Item 1. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

Item 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 ( )

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

Item 6. El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Congelador de capacidad insuficiente.		



Fotografia No. 04	AREA_DE_PREPARACION

Item 10. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )

Cumple	x	No cumple	
Observaciones:			

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografia No. 05	AREA_DE_CONSUMO

Item 19. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	AREA_DE_CONSUMO

Item 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 ( )

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	AREA_DE_CONSUMO

Item 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	las puertas presentan óxido, requieren mantenimiento		



Fotografia No. 08	AREA_DE_CONSUMO

Item 24. El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ) Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10968

VISITAS TECNICAS DE SEGUIMENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES

Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com
Celular: 3112632150

291

1096

ANEXO 33

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares periodo del 1 al 20 de junio y del 4 al 31 de julio de 2024

10970

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

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	IE JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN				x																												1
2	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	RAFAEL NUÑEZ				x																												1
3	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	BARINAS				x																												1
4	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE				x																												1
5	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	LA RECEPCION					x																											1
6	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES					x																											1
7	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL					x																											1
8	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	SIMON BOLIVAR EL TABLON DE TACARE					x																											1
9	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	TACARE					x																											1
10	TRINIDAD	IE POZO PETROLERO	EL PAUTO					x																											1
11	TRINIDAD	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	PRINCIPAL					x																											1
12	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIECER GAITAN						x																										1
13	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	BELLAVISTA						x																										1
14	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA						x																										1
15	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES						x																										1
16	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	ALGODONAL						x																										1
17	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY						x																										1
18	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	EL FICAL						x																										1
19	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ							x																									1
20	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	CORREA											x																					1
21	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	EL PRETEXTO											x																					1
22	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS											x																					1
23	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	EL GUAMARO											x																					1
24	AGUAZUL	IE JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS											x																					1
25	AGUAZUL	IE JORGE ELIECER GAITAN	EL GUINEO											x																					1
26	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	LA GRACIELA												x																				1
27	AGUAZUL	IE SAN AGUSTIN	PIOCHIGUITO												x																				1
28	PORE	IE EL BANCO	LA MAPORA												x																				1
29	NUNCHIA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO													x																			1
30	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESMERALDA													x																			1

93

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

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
31	AGUAZUL	E LUIS MARIA JIMENEZ	EL TESORO DEL SUBUY													x																			1
32	NUNCHIA	E EL PRETEXTO	LAS MERCEDES																	x															1
33	NUNCHIA	E EL PRETEXTO	EL PRETEXTO																	x															1
34	HATOCOROZAL	E SIMON BOLIVAR	RAMON NONATO PEREZ																	x															1
35	HATO COROZAL	E HORACIO PERDOMO	HORACIO PERDOMO																		x														1
36	HATO COROZAL	E LUIS HERNANDEZ VARGAS	SAN LUIS BELTRAN																		x														1
37	TAMARA	E VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA																		x														1
38	AGUAZUL	E CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS																			x													1
39	AGUAZUL	E CUPIAGUA	LINETE																			x													1
40	SAN LUIS DE PALENQUE	E TECNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA																			x													1
41	SAN LUIS DE PALENQUE	E TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION																			x													1
42	AGUAZUL	E CUPIAGUA	SAN IGNACIA					x																											1
43	PORE	E ANTONIO NARIÑO	SAN RAFAEL						x																										1
44	VILLANUEVA	E SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN						x																										1
45	VILLANUEVA	E SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES						x																										1
46	TAURAMENA	E JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO															x																	1
47	TAURAMENA	E TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	CHAPARRAL															x																	1
48	AGUAZUL	E LUIS MARIA JIMENEZ	PRINCIPAL															x																	1
49	AGUAZUL	E LEON DE GREIFF	PRINCIPAL															x																	1
50	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	PRINCIPAL																	x															1
51	TAMARA	E VICTOR GOMEZ CORREDOR	PRINCIPAL																		x														1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	4	8	10	1	0	0	0	0	3	3	0	4	0	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	51

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria No. 2398 de 2023 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria deberá Realizar 100 visitas mínimo de campo mensuales a las instituciones Educativas según concentración 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"

x Visita de SMC

x Visita mediante Actas de Reunion

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

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	MANI	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA								x																								1
2	MANI	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUIN DE GARIBAY								x																								1
3	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ								x																								1
4	TRINIDAD	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO								x																								1
5	OROCUE	IE EL ALGARROBO	MARIARA								x																								1
6	OROCUE	IE EL ALGARROBO	EL ALGARROBO								x																								1
7	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS									x																							1
8	PORE	IE EL BANCO	ALTAMIRA									x																							1
9	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA									x																							1
10	PORE	IE EL BANCO	EL BANCO									x																							1
11	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES									x																							1
12	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA BARQUEREÑA									x																							1
13	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	PIRICHIGUA									x																							1
14	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL PALMAR DE GUANAPALO									x																							1
15	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	MARACAGUA										x																						1
16	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO										x																						1
17	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SABANETAS										x																						1
18	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SAN JESUS DE BORINQUE										x																						1
19	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE										x																						1
20	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LAS CAÑAS										x																						1
21	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL BUCARE										x																						1
22	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA											x																					1
23	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	PLATANALES											x																					1
24	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA											x																					1
25	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA											x																					1
26	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN											x																					1
27	OROCUE	IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE															x																	1
28	AGUAZUL	IE LA TURUA	LA TURUA																x																1
29	MANI	IE GAVIOTAS	EL AMPARO																x																1
30	MANI	IE GAVIOTAS	MACUCO																x																1

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

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
31	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA																X																1
32	MANI	IE GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER																X																1
33	OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO																X																1
34	OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	LA UNIÓN																X																1
35	OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	LA GUARIPA																	X															1
36	OROCUE	IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SAN IGNACIO DE CUMACO																	X															1
37	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	LA LLANERITA																	X															1
38	MANI	IE LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS																	X															1
39	SABANALARGA	IE MANUEL ELKIN PATARROYO	BOTIJERA BAJA																	X															1
40	SABANALARGA	IE MANUEL ELKIN PATARROYO	LA CUNCHALERA																	X															1
41	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	PLANADAS																		X														1
42	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	PALMICHAL																		X														1
43	OROCUE	IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	GUAPAMENA COREA																		X														1
44	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ																		X														1
45	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO																			X													1
46	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN																			X													1
47	SABANALARGA	IE MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO																			X													1
48	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS																						X										1
49	OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO																							X									1
50	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO																							X									1
51	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO																							X									1
52	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ																							X									1
53	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES																							X									1
54	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	EL FICAL																							X									1
55	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR																								X								1
56	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	EL PORVENIR																								X								1
57	MONTERREY	IE TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL																								X								1
58	MONTERREY	IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	VILLACAROLA																								X								1
59	MONTERREY	IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR																								X								1
60	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR																								X								1

10474

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

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
61	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	LA UNIÓN																								x								1
62	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	CASA ROJA																								x								1
63	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	ROSA BLANCA																								x								1
64	TAURAMENA	IE JOSE MARIA CORDOBA	LA UNION																									x							1
65	TAURAMENA	IE JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO																									x							1
66	HATO COROZAL	IE ANTONIO MARTINEZ DELGADO	EL PORVENIR																									x							1
67	HATO COROZAL	IE ANTONIO MARTINEZ DELGADO	GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER																									x							1
68	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL BORAL																									x							1
69	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	CAMILO TORRES																									x							1
70	TAURAMENA	IE SIGLO XXI	SIGLO XXI																													x			1
71	TAURAMENA	IE SIGLO XXI	LAS DELICIAS																													x			1
72	HATO COROZAL	IE BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ																														x		1
73	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL MUESE																														x		1
74	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF																															x	1
75	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	SAN BENITO																															x	1
76	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA									x																							1
77	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA SELVA										x																						1
78	OROCUE	IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LA PRADERA																		x														1
79	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	ALTO GRANDE																								x								1
80	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	BRISAS DEL MUESE																								x								1
81	PAZ DE ARIPORO	IE SIMÓN BOLIVAR	LA UNIÓN																								x								1
82	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL BUCARE										x																						1
83	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	ALTO GRANDE																								x								1
84	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	LAS TARIAS																									x							1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	6	9	9	5	9	0	0	0	1	7	6	6	3	3	0	1	6	13	7	0	0	0	2	2	2	84

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría No. 2398 de 2023. CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoría deberá Realizar 100 visitas mínimo de control 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 SMC - RPS
1	Visita de SMC - RI
	Visita mediante Actas de Reunión

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

1095

ANEXO 34

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares periodo del 1 al 20 de junio y del 4 al 31 de julio de 2024

10976

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

241

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 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 VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
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** 6
3. **MARCO CONCEPTUAL** 7
4. **OBJETIVOS** 8

4.1 OBJETIVO GENERAL 8

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8

5. **ALCANCE** 8
6. **METODOLOGÍA** 8
7. **RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS** 16

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 16

7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS 21

8. **ANÁLISIS DE RESULTADOS** 25

8.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA. 26

8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES. 37

9. **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES** 38

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE. 9
Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio 9
Tabla 3. Formato de condiciones de operación modalidad (RPS) 10
Tabla 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS). 12
Tabla 5. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS). 13
Tabla 6. Formato de condiciones de operación modalidad (RI) 13
Tabla 7. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI) 14
Tabla 8. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA. 14
Tabla 9. Consolidado general de visitas realizadas en el periodo de operación del 01 al 20 de junio de 2024. 16
Tabla 10. Consolidado general de visitas realizadas en el periodo de operación del 08 al 31 de julio de 2024. 16
Tabla 11. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante periodo de operación del 01 al 20 de junio de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI) 17
Tabla 12. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante periodo de operación del 08 al 31 de julio de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI) 17
Tabla 13. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo de operación del 01 al 20 de junio de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI) 17
Tabla 14. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo de operación del 08 al 31 de julio de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI) 19
Tabla 15. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo de operación PAE del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024. 26

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024. 22
Ilustración 2. Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024 23
Ilustración 3. Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024. 24
Ilustración 4. Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024 24
Ilustración 5. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024 25

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

1. INTRODUCCIÓN

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

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó 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.

Cabe mencionar que el seguimiento técnico que se cita en el presente informe, se establece conforme a la normatividad sanitaria legal vigente y en concordancia con la 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"*, y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

- ✓ **Constitución Política de Colombia:** Artículos 209, 270 y 287.
- ✓ **Ley 09 de 1979,** "Por la cual se establecen Medidas Sanitarias"
- ✓ **Ley 715 de 2001**: "Por la cual se establecen las distintas fuentes que financian el PAE para ser ejecutadas por los distritos y municipios".
- ✓ **Ley 819 de 2003:** "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Ley 1150 de 2007:** "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos".
- ✓ **Ley 1955 de 2019**: "Por el cual se expide el plan nacional de desarrollo 2018-2022 "PACTO POR COLOMBIA, PACTO POR LA EQUIDAD".

  [...] Artículo 189. "Por la cual se crea la Unidad Especial Administrativa de Alimentación Escolar y se definen sus objetivos".
- ✓ **Ley 2042 de 2020**: "Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE".
- ✓ **Ley 2046 de 2020:** "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos".
- ✓ **Ley 2167 de 2021:** "Garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE - durante el calendario académico".
- ✓ **Ley 2195 de 2022:** "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **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

Control: El control tiene como objetivo principal mantener el proyecto alineado con sus objetivos. El control es una labor dinámica y que día a día necesita ajustes. Sea cual sea la herramienta elegida para ello, debe tener un alto grado de flexibilidad que permita la introducción de cambios y adaptaciones. (Monitoreo, Seguimiento y Evaluación de Proyectos Sociales, 2007).

Etapa Operativa: Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la Entidad Territorial debe asegurarse del cumplimiento de los puntos de control establecidos para todas las actividades, de acuerdo con cómo se describe a continuación.

Modalidades de atención: hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. (artículo 6 Resolución UApA 335 de 2021).

Modalidad Preparada en Sitio: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos.

La modalidad "Preparada en Sitio" debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Seguimiento o monitoreo: El seguimiento o monitoreo es una acción permanente a lo largo del proceso de los proyectos que permite una revisión periódica del trabajo, tanto en su eficiencia en el manejo de recursos, como de su eficacia en el cumplimiento de los objetivos propuestos.

A través de la recolección y el análisis continuo de información se pueden controlar los avances durante la fase de ejecución y comparar así los resultados esperados con el estado de avance de estos, lo que permite identificar y valorar posibles problemas y logros de los procesos de ejecución, así como proporcionar información fiable y oportuna, con el fin de hacer ajustes para lograr el objetivo deseado. Es de vital importancia que el seguimiento o monitoreo se realice como una parte integral del proceso, acordada con los responsables de la gestión, para que no sea solo una supervisión.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a 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 seguimiento y monitoreo a la entrega de las raciones alimentarias en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matrícula –SIMAT, los documentos técnicos de nutrición aprobados y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- ✓ Generar controles sobre los hallazgos obtenidos mediante el establecimiento de planes de mejora, que permitan subsanar y evitar la incidencia de estos, de manera oportuna, garantizando la prestación del servicio durante los días calendario escolar.
- ✓ Consolidar e Identificar acciones correctivas oportunas que contribuyan al fortalecimiento de los estándares de calidad e inocuidad, la alimentación saludable y los mecanismos de participación ciudadana necesarios para la entrega de raciones alimentarias a los beneficiarios priorizados para la operación PAE bajo la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI).

5. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI), en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó visitas técnicas, aplicando formatos para evaluar el cumplimiento de los aspectos técnicos exigidos para la implementación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio (PS) y modalidad ración industrializada (RI). A continuación, en la *Tabla No. 1* se relacionan los formatos sugeridos por la UApA y adaptados por interventoría para la verificación en campo.

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE.

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	1. Formato de condiciones de operación modalidad ración preparada en sitio. 2. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio. 3. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad ración preparada en sitio. 4. Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos modalidad ración preparada en sitio. 5. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio.
Ración Industrializada	1. Formato de verificación condiciones de despacho y suministro modalidad ración industrializada 2. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración industrializada 3. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control modalidad ración industrializada.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta siete (7) enfoques técnicos para la modalidad Ración (PS) y cuatro (4) para la Ración (RI), los cuales se desglosan en ítems específicos para cada modalidad, desde la *Tabla No. 3* a la *Tabla No. 7*.

Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio

TEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO	
	MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO - PS	MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI
I	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	PERSONAL MANIPULADOR
II	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION
III	PERSONAL MANIPULADOR	PARTICIPACIÓN CIUDADANA
IV	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	OBLIGACIONES CONTRACTUALES: VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO
V	CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	-
VI	PARTICIPACIÓN CIUDADANA	-
VII	OBLIGACIONES CONTRACTUALES: VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO	-

3.1. ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

Tabla 3. Formato de condiciones de operación modalidad (RPS)

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

Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Almacenamiento	
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Participación ciudadana	
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

Verificación de implementos de aseo	
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)							
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento:		Calificación					OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO			
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO			
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO			
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO			

Tabla 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS).

Insumos e implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.
4	Cepillo plástico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.
5	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).
12	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)
13	Par de guantes domésticos de caucho (Dos pares por manipuladora)
14	Rollo de papel higiénico triple hoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)

Tabla 5. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS).

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

3.2. ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA

Tabla 6. Formato de condiciones de operación modalidad (RI)

Personal Manipulador	
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos .
2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Prácticas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.
Condiciones de transporte y Recepción	
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.
4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable.
6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos).
8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente
10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.

11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.
12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)
14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.
16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.
18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados en canecas como residuos inorgánicos.
Participación ciudadana	
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Tabla 7. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI)

Insumos e implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.
4	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)
5	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)
6	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)

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. 8.*

Tabla 8. 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 notificada mediante correo electrónico interventoriaesgpae@gmail.com, con cortes semanales de visitas técnicas, con oficio remisorio, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas; de igual manera, se hace el envío de la matriz en Excel donde se relacionan los hallazgos encontrados en las visitas y que requieren de plan de mejora.

El presente análisis determina el porcentaje de cumplimiento de los aspectos técnicos en la operación del PAE; sin embargo, para abordar los resultados encontrados en las visitas de seguimiento, monitoreo y control, es ineludible citar aquellas variables que la firma consultora consideró como no calificables dentro de la clasificación de N.A (No Aplica) y/o N.O (No observado), conforme a la estructura de costos de la etapa precontractual o dada la inexistencia en infraestructura especifica en las unidades aplicativas. Para contextualizar el argumento anterior, se citan las variables en las que se tuvieron consideraciones específicas:

- ✓ Variable # 10 (*Relacionadas con la existencia de sistemas de extracción, su mantenimiento y registros):* Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera sistema de extracción.

- ✓ Variable # 17 (*Relacionadas con la existencia de trampa de grasas, su mantenimiento y registros de control):* Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera trampa de grasa; no obstante, se determinó la inexistencia de este insumo en todas las unidades aplicativas evaluadas.

- ✓ Variable # 28 y 37 (Relacionadas con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura): Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura.

- ✓ Variable # 41 (Relacionada con la entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida - Formato anexo check list elementos de aseo): Se determinó un 100% de cumplimiento cuando la variable obtuviera uno (1), de lo contrario reportó cero (0) por presentar faltantes que surtieron un plan de mejora y reposición respectiva.

Así mismo, se incluyen variables técnicas adicionales las cuales no se correlacionan con el porcentaje de cumplimiento de cada visita. Entre estas, se encuentran los siguientes aspectos técnicos:

- ✓ Variable # 42 (Relacionada con la existencia en campo de la visita de IVC realizada por la ETS): Se evaluó solo en las instituciones en donde se contaba con la copia del acta de IVC de la ETS

- ✓ Variable # 43 (Relacionadas con la existencia de instrumentos de medición y control): Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura y masa.

- ✓ Variable # 44 (*Relacionadas con las Condiciones de distribución y transporte*): Solo se evaluó cuando coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica en campo. Sin embargo, este seguimiento se complementa con la actividad de verificación que se realiza cada semana en la bodega principal de almacenamiento de materia prima.

- ✓ Variable # 45 (*Relacionadas con el ciclo de menú entregado durante el día de la visita*): Se describe el cumplimiento del ciclo de menú entregado el día de la visita de seguimiento y control.

Por su parte para la verificación de la modalidad ración industrializada (RI)

- ✓ Variable # 1 al 2 <u>para modalidad RI</u> (Relacionadas con el personal manipulador): No se verifica debido a que para la modalidad RI no se encuentra proyectado este aspecto técnico, por consiguiente, su cumplimiento equivale a 0% y su calificación es N.A.
- ✓ Variable # 3 al 8 <u>para modalidad RI</u> (Relacionadas con las condiciones de transporte y Recepción): Para la modalidad RI solo fueron calificadas en campo las variables del ítem de transporte que estuvieron enfocadas en la verificación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos industrializados.

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

El seguimiento, monitoreo y control de la ejecución PAE, es un proceso que se evalúa conforme a las especificaciones contractuales establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, a través de un conjunto de actividades permanentes de recolección de información y análisis que determina fallas y oportunidades de mejora como alternativas de solución para generar alertas tempranas que permitan la eficacia y efectividad del programa.

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas priorizadas, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato de prestación de servicios No. 1036 de 2024 ejecutado por la empresa "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024". En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se distribuyeron los complementos de la *modalidad Ración Industrializada – RI* y se elaboraron los alimentos en la *modalidad de atención Ración Preparada en Sitio – PS complemento almuerzo* para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados como externos en las Instituciones oficiales del Departamento de Casanare, durante los periodos de operación del PAE comprendidos del 01 al 20 de junio y del 04 al 31 de julio de 2024.

A continuación, la firma consultora se permite consolidar las visitas realizadas en cada periodo específico evaluado de acuerdo a la operación contemplada del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024. Para lo anterior, es importante aclarar que, si bien en *Tabla No. 9* y *Tabla No. 10* se relacionan visitas de infraestructura, seguimiento a SPQRS, estrategias de vida saludable y de bodega, estas serán evaluadas en informes independientes.

Tabla 9. Consolidado general de visitas realizadas en el periodo de operación del 01 al 20 de junio de 2024.

TIPO DE VISITA	VISITAS DEL PERIODO
Ración Preparada en Sitio (RPS)	41
Ración Industrializada (RI)	0
Infraestructura	22
Visitas mediante Acta de reunión	10
Seguimiento a SPQRS	8
Estrategia de vida saludable	0
Sedes administrativas y/o Bodegas	2
TOTAL VISITAS DEL PERIODO	**83**

Tabla 10. Consolidado general de visitas realizadas en el periodo de operación del 08 al 31 de julio de 2024.

TIPO DE VISITA	VISITAS DEL PERIODO
Ración Preparada en Sitio (RPS)	75
Ración Industrializada (RI)	6
Infraestructura	28
Visitas mediante Acta de reunión	3
Seguimiento a SPQRS	15
Estrategia de vida saludable	0
Sedes administrativas y/o Bodegas	4
TOTAL VISITAS DEL PERIODO	**131**

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de las modalidades de atención modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI), las cuales se detallan en orden cronológico a partir de la *Tabla No. 11* hasta la *Tabla No. 14*, donde para el periodo de junio y de julio se lograron obtener: 51 actas (41 de calificación y 10 de reunión) y 84 actas (81 de calificación y 3 de reunión), respectivamente.

Tabla 11. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante periodo de operación del 01 al 20 de junio de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	VISITA No.	PAE[1]
1	AGUAZUL	IE CUPIAGUA	SAN IGNACIA	5/06/2024	1RA	PS
2	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	SAN RAFAEL	6/06/2024	1RA	RI
3	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN	6/06/2024	1RA	PS
4	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES	6/06/2024	1RA	PS
5	TAURAMENA	IE JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	15/06/2024	1RA	PS
6	TAURAMENA	IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	CHAPARRAL	15/06/2024	1RA	PS
7	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	PRINCIPAL	15/06/2024	1RA	PS
8	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	PRINCIPAL	15/06/2024	1RA	PS
9	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	PRINCIPAL	17/06/2024	1RA	PS
10	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	PRINCIPAL	18/06/2024	1RA	PS

[1] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

Tabla 12. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante periodo de operación del 08 al 31 de julio de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	VISITA No.	PAE[1]
1	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL BUCARE	10/07/2024	1RA	PS
2	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	ALTO GRANDE	24/07/2024	1RA	RI
3	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	LAS TAPIAS	25/07/2024	1RA	PS

[1] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

Así bien, a partir de las visitas realizadas mediante actas de verificación se logró analizar y evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes Aspectos Técnicos (A.T) y Aspectos Nutricionales (A.N) de la operación dada en los centros educativos asignados. Por consiguiente, se relaciona a continuación los consolidados correspondientes al periodo de análisis del actual informe, junto con las especificaciones respecto al tipo de modalidad.

Tabla 13. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo de operación del 01 al 20 de junio de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	% A.T[1]	CONCEPTO A.T	% A.N[2]	CONCEPTO A.N	PAE[3]
1	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	4/06/2024	85,29%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
2	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	RAFAEL NUÑEZ	4/06/2024	80,00%	Aceptable	-	-	PS
3	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	BARINAS	4/06/2024	72,40%	Aceptable	-	-	PS
4	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE	4/06/2024	67,60%	Deficiente	-	-	PS

5	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	LA REDENCION	5/06/2024	74,19%	Aceptable	-	-	PS
6	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	5/06/2024	75,00%	Aceptable	-	-	PS
7	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL	5/06/2024	87,09%	Bueno	-	-	PS
8	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	SIMON BOLIVAR EL TABLON DE TACARE	5/06/2024	82,76%	Aceptable	-	-	PS
9	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	TACARE	5/06/2024	76,47%	Aceptable	-	-	PS
10	TRINIDAD	IE POZO PETROLERO	EL PALITO	5/06/2024	70,00%	Aceptable	-	-	PS
11	TRINIDAD	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	PRINCIPAL	5/06/2024	91,18%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
12	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIECER GAITAN	6/06/2024	90,62%	Bueno	-	-	PS
13	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	BELLAVISTA	6/06/2024	80,64%	Aceptable	-	-	PS
14	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA	6/06/2024	85,29%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
15	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES	6/06/2024	66,67%	Deficiente	-	-	PS
16	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	ALGODONAL	6/06/2024	66,67%	Deficiente	-	-	PS
17	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY	6/06/2024	79,41%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
18	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	EL FICAL	6/06/2024	87,88%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
19	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	7/06/2024	82,35%	Aceptable	93,3%	Bueno	PS
20	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	COREA	11/06/2024	73,50%	Aceptable	-	-	PS
21	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	EL PRETEXTO	11/06/2024	74,30%	Aceptable	-	-	PS
22	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS	11/06/2024	77,80%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
23	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	EL GUAIMARO	11/06/2024	80,60%	Aceptable	-	-	PS
24	AGUAZUL	IE JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS	11/06/2024	61,8%	Deficiente	-	-	PS
25	AGUAZUL	IE JORGE ELIECER GAITAN	EL GUINEO	11/06/2024	89%	Bueno	-	-	PS
26	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	LA GRACIELA	12/06/2024	56,30%	Deficiente	-	-	PS
27	AGUAZUL	IE SAN AGUSTIN	RIOCHIQUITO	12/06/2024	89,00%	Bueno	-	-	PS
28	PORE	IE EL BANCO	LA MAPORA	12/06/2024	91%	Bueno	-	-	PS
29	NUNCHIA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	13/06/2024	84,30%	Aceptable	-	-	PS
30	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESMERALDA	13/06/2024	86,50%	Bueno	-	-	PS
31	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	EL TESORO DEL BUBUY	13/06/2024	97,20%	Muy bueno	-	-	PS
32	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	LAS MERCEDES	17/06/2024	83,80%	Aceptable	-	-	PS
33	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	EL PRETEXTO	17/06/2024	74,20%	Aceptable	-	-	PS
34	HATOCOROZAL	IE SIMON BOLIVAR	RAMON NONATO PEREZ	17/06/2024	83,90%	Aceptable	-	-	PS
35	HATO COROZAL	IE HORACIO PERDOMO	HORACIO PERDOMO	18/06/2024	82,40%	Aceptable	-	-	PS
36	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	SAN LUIS BELTRAN	18/06/2024	87,8%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
37	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA	18/06/2024	91,7%	Bueno	-	-	PS
38	AGUAZUL	IE CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	19/06/2024	100%	Muy bueno	100%	Muy bueno	PS
39	AGUAZUL	IE CUPIAGUA	UNETE	19/06/2024	97,20%	Muy bueno	-	-	PS
40	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA	19/06/2024	75,90%	Aceptable	-	-	PS
41	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICIÓN	19/06/2024	71,40%	Aceptable	-	-	PS

[1] (% A.T): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos técnicos evaluados mediante acta de verificación.
[2] (% A.N): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos Nutricionales evaluados mediante acta de requerimientos nutricionales.
[3] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron nueve (9) verificaciones de gramaje, las cuales se realizaron por medio de la implementación del *"formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración prepárada en sitio"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (% A.N).

Tabla 14. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo de operación del 08 al 31 de julio de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	% A.T[1]	CONCEPTO A.T	% A.N[2]	CONCEPTO A.N	PAE[3]
1	MANI	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	8/07/2024	46,90%	Deficiente	-	-	PS
2	MANI	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUIN DE GARIBAY	8/07/2024	63,80%	Deficiente	73,3%	Aceptable	PS
3	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	8/07/2024	94,40%	Bueno	-	-	PS
4	TRINIDAD	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	8/07/2024	91,60%	Bueno	-	-	PS
5	OROCUE	IE EL ALGARROBO	MARIARA	8/07/2024	84,30%	Aceptable	-	-	PS
6	OROCUE	IE EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	8/07/2024	94,40%	Bueno	-	-	PS
7	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	9/07/2024	83,3%	Aceptable	-	-	PS
8	PORE	IE EL BANCO	ALTAMIRA	9/07/2024	71,40%	Aceptable	-	-	PS
9	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA	9/07/2024	88,2%	Bueno	-	-	PS
10	PORE	IE EL BANCO	EL BANCO	9/07/2024	94,4%	Bueno	-	-	PS
11	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES	9/07/2024	66,67%	Deficiente	-	-	PS
12	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA BARQUEREÑA	9/07/2024	86,10%	Bueno	-	-	PS
13	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	PIRICHIGUA	9/07/2024	83,30%	Aceptable	-	-	PS
14	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL PALMAR DE GUANAPALO	9/07/2024	75,00%	Aceptable	73,3%	Aceptable	PS
15	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	MARACAGUA	10/07/2024	94,1%	Bueno	-	-	PS
16	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO	10/07/2024	97,1%	Muy bueno	-	-	PS
17	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SABANETAS	10/07/2024	71,9%	Aceptable	-	-	PS
18	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SAN JESUS DE BORINQUE	10/07/2024	88,2%	Bueno	-	-	PS
19	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	10/07/2024	86,1%	Bueno	-	-	PS
20	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LAS CAÑAS	10/07/2024	77,42%	Aceptable	-	-	PS
21	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL BUCARE	10/07/2024	91,60%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
22	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	11/07/2024	70,90%	Aceptable	-	-	PS
23	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	PLATANALES	11/07/2024	60,00%	Deficiente	-	-	PS
24	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA	11/07/2024	83,33%	Aceptable	-	-	PS
25	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA	11/07/2024	93,80%	Bueno	-	-	PS
26	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	11/07/2024	91,70%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
27	OROCUE	IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	15/07/2024	63,00%	Deficiente	-	-	PS

28	AGUAZUL	IE LA TURUA	LA TURUA	16/07/2024	91,60%	Bueno	-	-	PS
29	MANI	IE GAVIOTAS	EL AMPARO	16/07/2024	82,40%	Aceptable	-	-	PS
30	MANI	IE GAVIOTAS	MACUCO	16/07/2024	97,10%	Muy bueno	-	-	PS
31	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	16/07/2024	88,60%	Bueno	-	-	PS
32	MANI	IE GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER	16/07/2024	94,40%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
33	OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	16/07/2024	68,70%	Deficiente	-	-	PS
34	OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	LA UNIÓN	16/07/2024	72,20%	Aceptable	-	-	PS
35	OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	LA GUIRRIPA	17/07/2024	84,30%	Aceptable	-	-	PS
36	OROCUE	IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SAN IGNACIO DE CUMACO	17/07/2024	62,80%	Deficiente	-	-	PS
37	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	LA LLANERITA	17/07/2024	94,30%	Bueno	-	-	PS
38	MANI	IE LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS	17/07/2024	97,00%	Muy bueno	-	-	PS
39	SABANALARGA	IE MANUEL ELKIN PATARROYO	BOTIJERA BAJA	17/07/2024	93,90%	Bueno	-	-	PS
40	SABANALARGA	IE MANUEL ELKIN PATARROYO	LA QUINCHALERA	17/07/2024	83,70%	Aceptable	85,7%	Bueno	PS
41	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	PLANADAS	18/07/2024	82,90%	Aceptable	-	-	PS
42	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	PALMICHAL	18/07/2024	84,8%	Aceptable	-	-	PS
43	OROCUE	IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	GUARIAMENA COREA	18/07/2024	52,70%	Deficiente	-	-	PS
44	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	18/07/2024	94,40%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
45	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	19/07/2024	78,1%	Aceptable	-	-	PS
46	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	19/07/2024	87,5%	Bueno	-	-	PS
47	SABANALARGA	IE MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	19/07/2024	91,20%	Bueno	53,3%	Deficiente	PS
48	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	22/07/2024	96,00%	Muy bueno	-	-	PS
49	OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	23/07/2024	71,00%	Aceptable	-	-	PS
50	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO	23/07/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
51	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	23/07/2024	97,10%	Muy bueno	-	-	PS
52	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ	23/07/2024	82,40%	Aceptable	-	-	PS
53	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES	23/07/2024	81,30%	Aceptable	-	-	PS
54	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	EL FICAL	23/07/2024	97,20%	Muy bueno	-	-	PS
55	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	24/07/2024	80,50%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
56	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	EL PORVENIR	24/07/2024	86,10%	Bueno	86,6%	Bueno	PS
57	MONTERREY	IE TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	24/07/2024	97,00%	Muy bueno	86,6%	Bueno	PS
58	MONTERREY	IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	VILLACAROLA	24/07/2024	94,10%	Bueno	-	-	PS
59	MONTERREY	IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR	24/07/2024	94,10%	Bueno	-	-	PS
60	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	24/07/2024	97,10%	Muy bueno	-	-	PS
61	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	LA UNIÓN	24/07/2024	97,00%	Muy bueno	-	-	PS
62	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	CASA ROJA	24/07/2024	94,10%	Bueno	-	-	PS
63	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	ROSA BLANCA	24/07/2024	97,10%	Muy bueno	-	-	PS
64	TAURAMENA	IE JOSE MARIA CORDOBA	LA UNION	25/07/2024	93,90%	Bueno	-	-	PS
65	TAURAMENA	IE JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	25/07/2024	97,20%	Muy bueno	86,6%	Bueno	PS
66	HATO COROZAL	IE ANTONIO MARTINEZ DELGADO	EL PORVENIR	25/07/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS

67	HATO COROZAL	IE ANTONIO MARTINEZ DELGADO	GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	25/07/2024	88,90%	Bueno	-	-	PS
68	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL BORAL	25/07/2024	88,80%	Bueno	-	-	PS
69	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	CAMILO TORRES	25/07/2024	80,00%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
70	TAURAMENA	IE SIGLO XXI	SIGLO XXI	29/07/2024	97,00%	Muy bueno	-	-	PS
71	TAURAMENA	IE SIGLO XXI	LAS DELICIAS	29/07/2024	100%	Muy bueno	100%	Muy bueno	PS
72	HATO COROZAL	IE BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	30/07/2024	88,20%	Bueno	-	-	PS
73	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL MUESE	30/07/2024	96,60%	Muy bueno	-	-	PS
74	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF	31/07/2024	85,30%	Bueno	100%	Muy bueno	PS
75	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	SAN BENITO	31/07/2024	90,90%	Bueno	-	-	PS
76	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	9/07/2024	84,6%	Aceptable	-	-	RI
77	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA SELVA	10/07/2024	100%	Muy bueno	-	-	RI
78	OROCUE	IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LA PRADERA	18/07/2024	78,50%	Aceptable	-	-	RI
79	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	ALTO GRANDE	24/07/2024	100%	Muy bueno	-	-	RI
80	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	BRISAS DEL MUESE	24/07/2024	84,60%	Aceptable	-	-	RI
81	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	LA UNIÓN	24/07/2024	92,8%	Bueno	-	-	RI

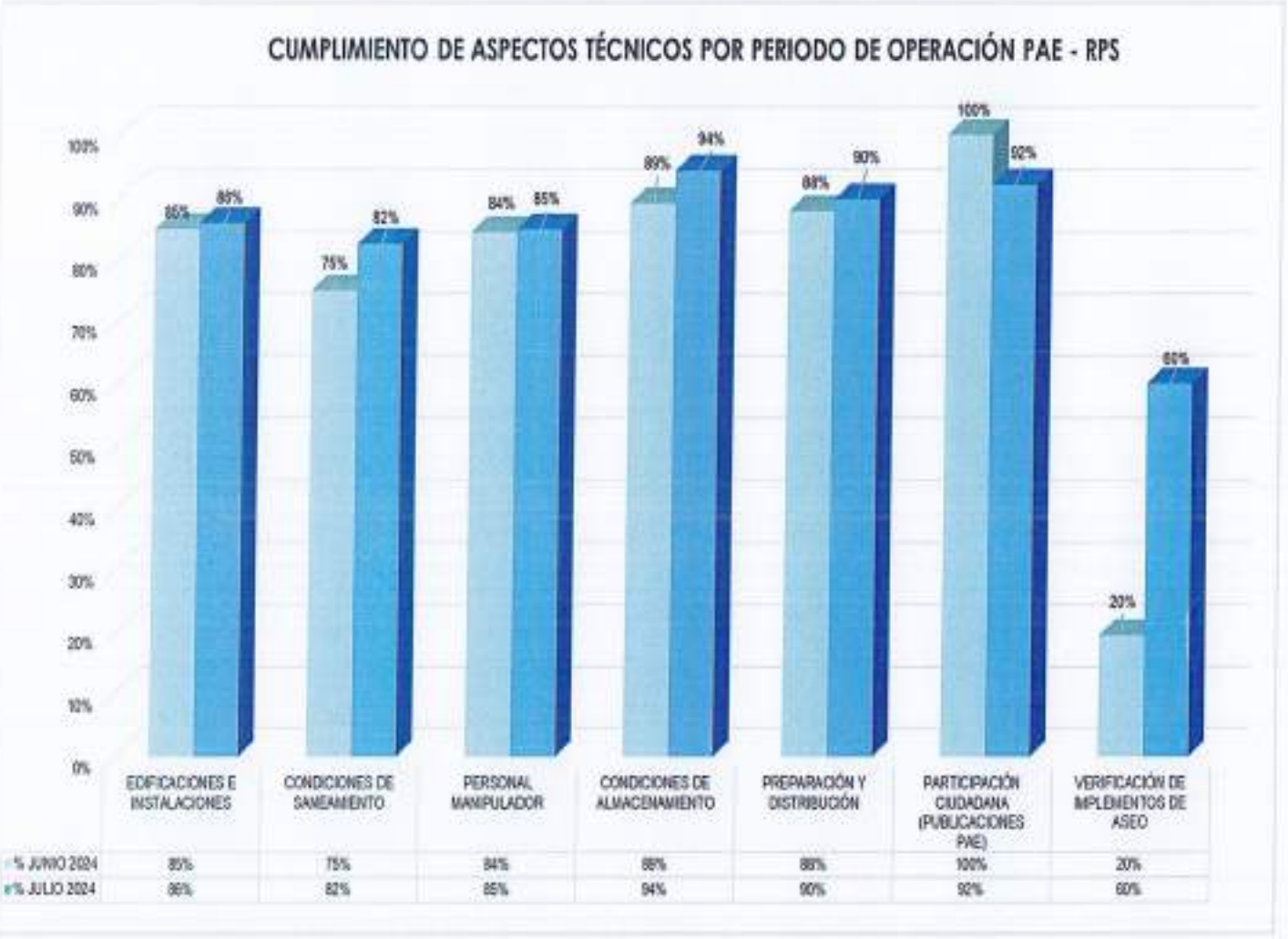
[1] (% A.T): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos técnicos evaluados mediante acta de verificación.
[2] (% A.N): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos Nutricionales evaluados mediante acta de requerimientos nutricionales.
[3] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron quince (15) verificaciones de gramaje, las cuales se realizaron por medio de la implementación del *"formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (% A.N).

7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS

Ahora bien, en lo referente al porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes cinco (5) ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo específico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo realizadas por la firma consultora. Por consiguiente, se presenta el resultado de la operación comprendida del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024 del Programa de Alimentación Escolar – PAE ejecutado por la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 durante el segundo y tercer mes del Contrato de Prestación de servicio No. 1036 de 2024.

Ilustración 1. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024.



* Se aclara que, en la verificación en campo se evaluaron condiciones en el marco del cumplimiento de la normatividad PAE (Resolución 00335 de 2021), las cuales se complementaron con el seguimiento efectuado en la bodega de almacenamiento donde fue desarrollado el acopio de la materia prima necesaria para la operación del programa y, donde adicionalmente, se evaluó la trazabilidad de los productos de acuerdo al plan de rutas establecido y a las características del transporte de alimentos. Por consiguiente, en la gráfica actual no se ilustra las condiciones de transporte debido a que este aspecto no fue monitoreado en campo. Así mismo, cabe citar que no se grafica los ítems que no están supeditados al cumplimiento de las actividades contractuales de la empresa UT Alimentamos 2024, como son: la existencia del acta de Inspección Vigilancia y Control - IVC e instrumentos de verificación como termómetros y balanzas que se encuentran dotados por la ETC en los comedores escolares.

Ilustración 2. Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024.

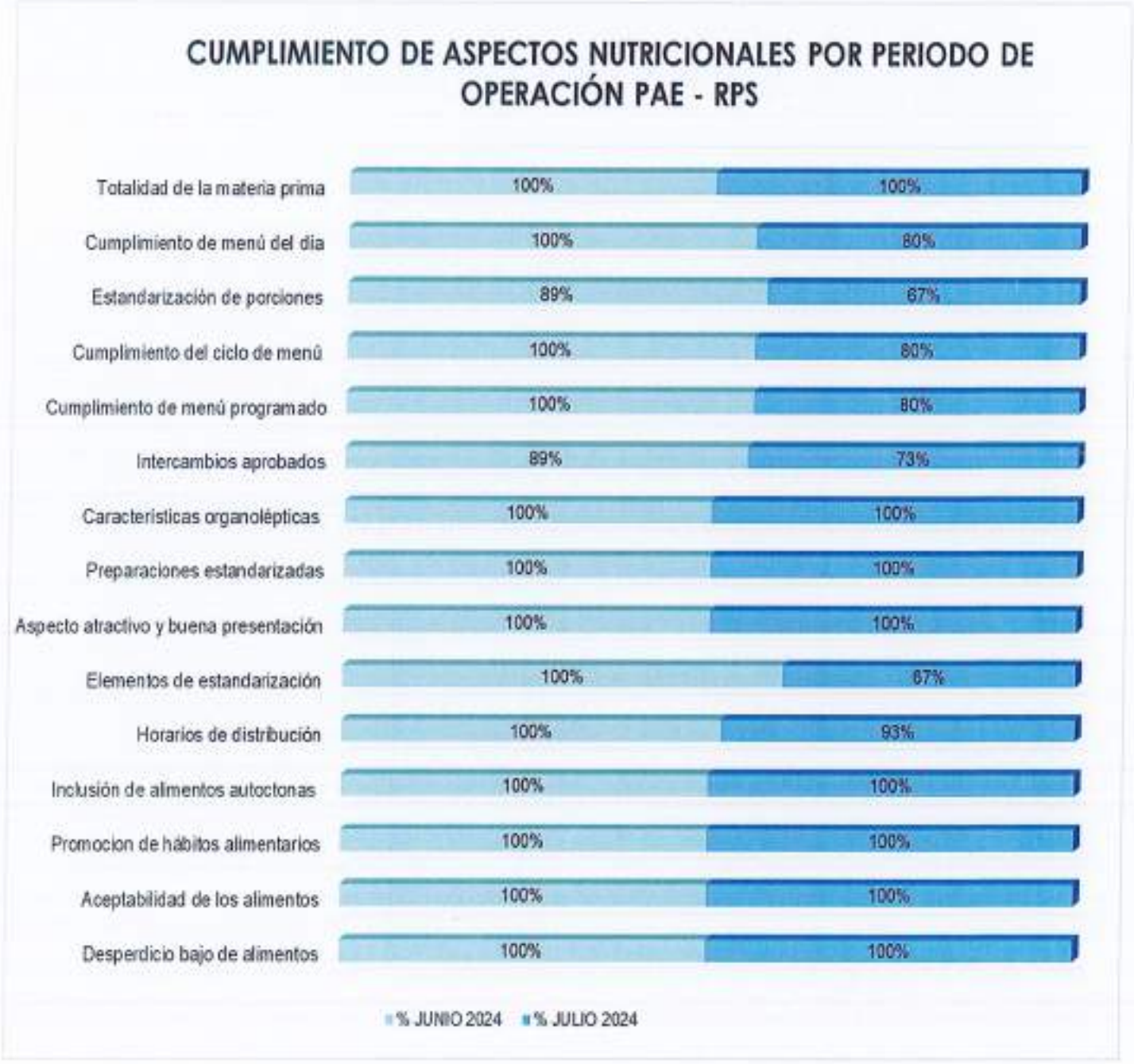


Ilustración 3. Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024.

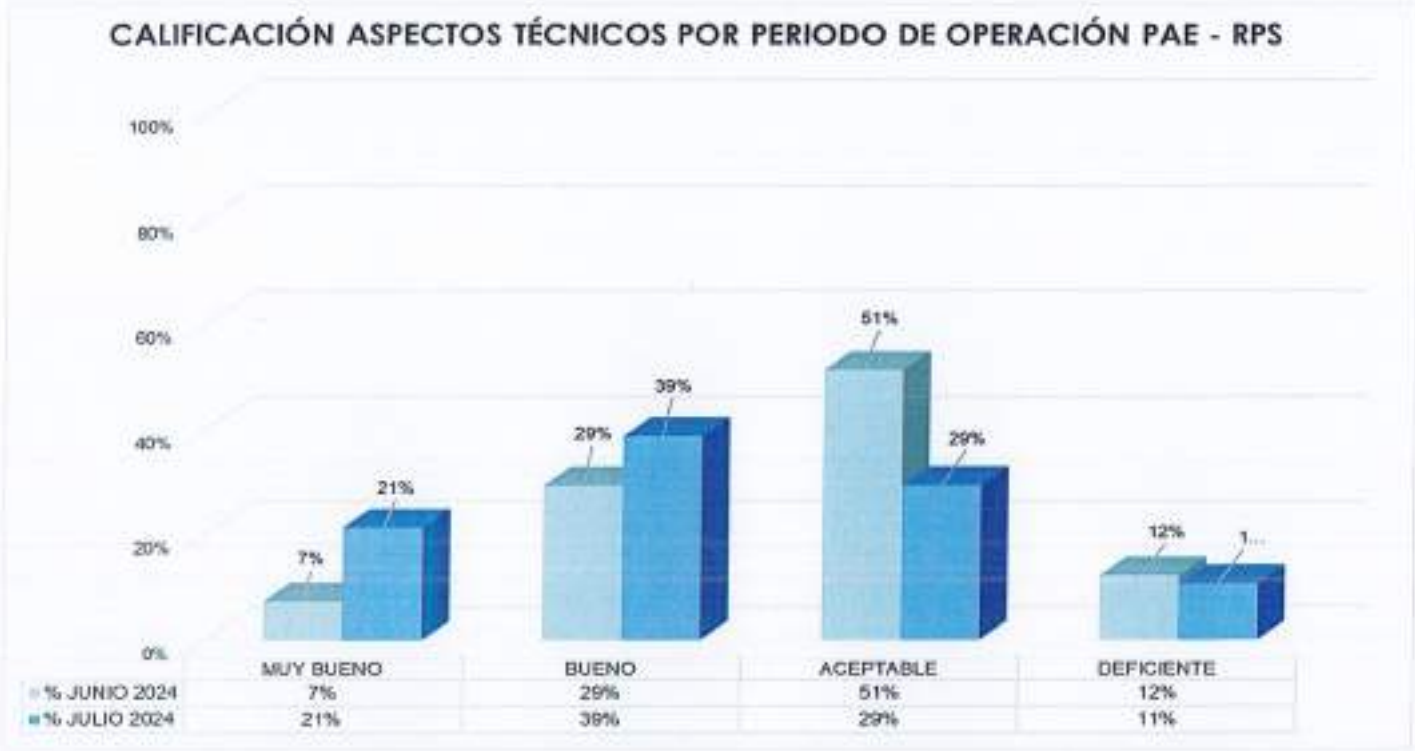


Ilustración 4. Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024.

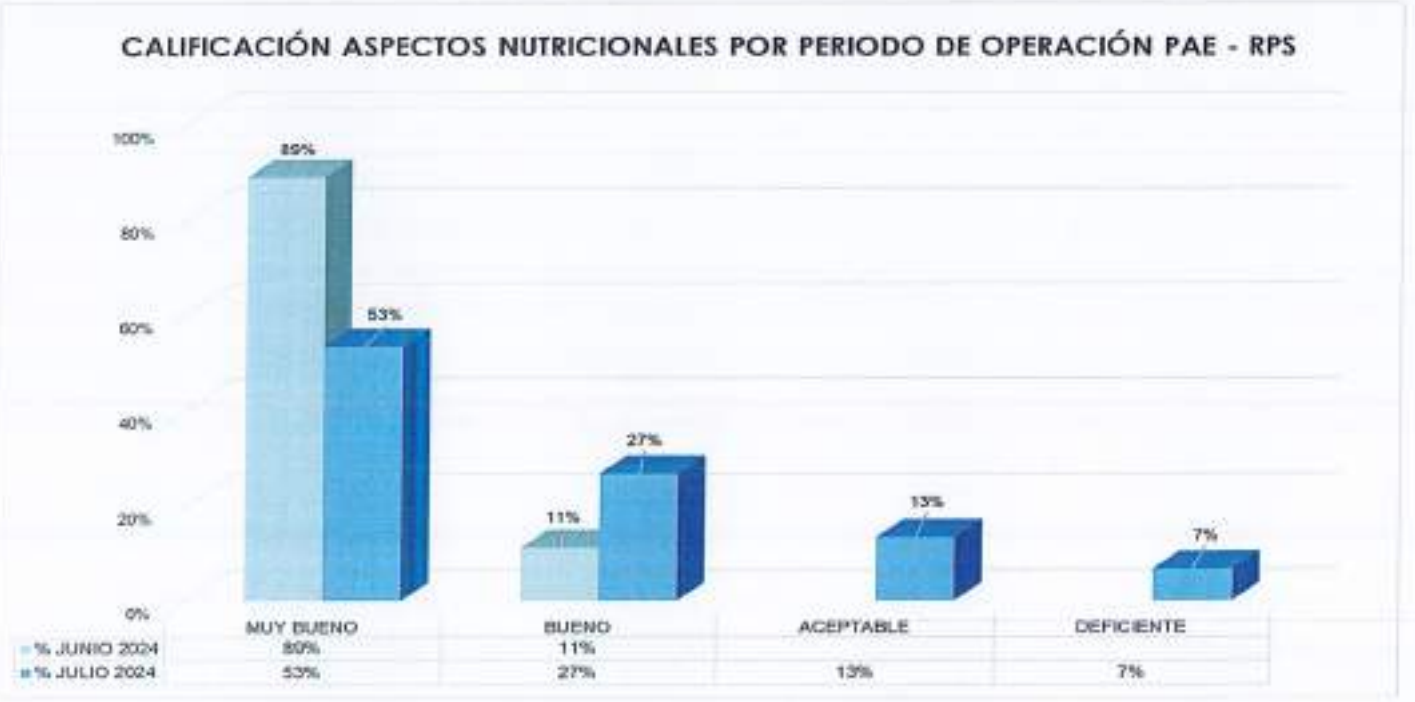


Ilustración 5. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024.



*Para el mes de junio de 2024 no se presenta análisis del cumplimiento de aspectos técnicos del PAE en la modalidad Ración Industrializada - RI; teniendo en cuenta que no se realizaron visitas a este tipo de modalidad. No obstante, se precisa exponer que en el seguimiento que se realiza de forma semanal a la bodega de almacenamiento, se inspecciona y se realiza las siguientes verificaciones:

- ✓ Condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.
- ✓ Condiciones de almacenamiento de los componentes de la RI
- ✓ Condiciones de rotulado del empaque primario en cumplimiento de la normatividad vigente.
- ✓ Trazabilidad del ciclo de menú de la semana en operación y verificación de características de calidad.
- ✓ Condiciones del personal del operador de bodega que efectúa manipulación de los componentes de la RI.
- ✓ Condiciones de transporte Y buen estado de limpieza y desinfección del vehículo de transporte.

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Como resultado del seguimiento en campo a través de actas de verificación, se elabora el presente informe el cual hace un análisis del porcentaje de cumplimiento técnico de la operación del PAE en la modalidad de atención Ración Preparada en Sitio – PS y la modalidad Ración Industrializada – RI , bajo lo puntos de corte para calificación dados por la Unidad administrativa alimentos para aprender – UApA (Ver tabla No. 8).

Se precisa mencionar, que el actual documento se complementa con la evaluación del Plan de Mejoramiento implementado por el operador PAE, para mitigar y/o subsanar las eventualidades técnicas, hallazgos u observaciones, que requirieron acciones correctivas e intervenciones inmediatas. Por consiguiente, para ampliar la información

relacionada con las acciones de mejora llevadas a cabo por la "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024", se debe enlazar el "INFORME DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO A PLANES DE MEJORA" e "INFORME DE VISITAS TÉCNICAS" elaborados por la firma consultora.

Cabe aclarar, que para los casos en donde no realizaron acciones correctivas de los hallazgos, o no se presentaron planes de mejora que reflejaran la superación total de la(s) falencia(s), se procedió a efectuar los descuentos correspondientes avalados por medio del ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Nº. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 No. Interno 1036 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y la "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024"de fecha 20 de febrero de 2024. La estructura de descuentos fue planteada de acuerdo a la modalidad de servicio de atención y con base en los Anexos técnicos de la normatividad del PAE Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. Los parámetros para la aplicación de descuentos consideraron el PAE como una estrategia de política social y nacional en la cual se garantiza una alimentación escolar con calidad e inocuidad a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ), exigiendo para este caso, el seguimiento, monitoreo y control a las condiciones técnicas de nutrición, así como, los aspectos higiénico sanitarios de la operación para reducir los factores de riesgo que puedan afectar el servicio que se ejecuta en la Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare. Así bien, se determinaron dos tipos de descuentos por falencias o hallazgos: ***TIPO 1*** y ***TIPO 2,*** relacionados con la calidad de los alimentos, los cuales tendrán como soporte el informe que se emita de la visita de interventoría y demás evidencias que sustenten el hallazgo.

A continuación, se realiza el análisis de cada aspecto técnico que se verificó en la operación del PAE modalidad Ración Preparada en Sitio – PS y, a su vez, la Ración Industrializada – RI (En caso de aplicar, según el criterio evaluado). Todo lo anterior, tuvo el objetivo de destacar las falencias; así como, las acciones positivas detectadas por el equipo interventor en las visitas de seguimiento, monitoreo y control realizadas a las unidades aplicativas del Departamento en el periodo del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024, donde se debe citar la suspensión equivalente a Diecisiete (17) días para el operador, conforme al inicio de las vacaciones de mitad del año 2024, y a las semanas de receso escolar establecidas en la Resolución 2344 de 2023 "*Por la cual se fija el Calendario Académico [...] del Departamento de Casanare*".

8.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

Tabla 15. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo de operación PAE del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
I. ASPECTOS TÉCNICOS	
CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS: - Edificaciones e Instalaciones	Junio: 85% - Julio: 86% (aumentó) La evaluación del ítem de edificación e instalaciones, permitió determinar las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas, así como, las acciones de mejora que las instituciones educativas requieren a nivel estructural. En este sentido, es preciso citar que los resultados de los porcentajes de cumplimiento reflejaron que para el periodo de análisis, las variables que obtuvieron mayores falencias fueron las relacionadas con el *numeral 2* dada la ausencia de barreras físicas completas para las áreas de producción (44

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	no conformidades); así mismo, con el *Numeral 4* que presentó unidades sanitarias compartidas con la institución educativa (33 no conformidades) y finalmente, el *Numeral 3* relacionado con el estado higiénico sanitario de las instalaciones y/o materiales de las superficies, la cual tuvo (4 no conformidades). Respecto a la condición de ausencia de protección para ventanas, cabe mencionar que es un requerimiento que debe ser subsanado por el Operador "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024", en aras de dar protección a las áreas de preparación y a su vez servir de barrera física para evitar el ingreso de vectores tales como insectos voladores, cucarachas y en general plagas lesivas que puedan llegar a afectar la salud pública e inocuidad de las raciones alimentarias. Todo lo anterior, considerando el hecho de que las salas de proceso se deben encontrar alejadas de focos de contaminación. Entre tanto, las sedes con calificaciones nulas en el *numeral 2* se ubicaron en los siguientes municipios: Aguazul (IE JORGE ELIECER GAITAN SEDE CAYAGUAS e IE LA TURUA PRINCIPAL); HATOCOROZAL (IE HORACIO PERDOMO PRINCIPAL E IR BONIFACIO GUTIERREZ PRINCIPAL); MANI (C.E SAN JOSE DE LA POYATA PRINCIPAL Y SEDE SAN JOAQUIN DE GARIBAY e IE GAVIOTAS SEDE EL AMPARO); MONTERREY (TÉCNICO DIVERSIFICADO SEDE EL GUAFAL); NUNCHIA (IE ANTONIO NARIÑO SE DES CAMILO TORRES, EL CONCHAL y SIMON BOLIVAR TABLON TACARE, e IE EL PRETEXTO SEDES PRINICIPAL, COREA LAS GUACHARACAS); OROCUE (CE MIRALINDO SEDES PRINCIPAL, LA UNIÓN, LA GUIRRIPA e IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDES SAN IGNACIO DE CUMACO y GUARIAMENA COREA); PAZ DE ARIPORO (IE SIMON BOLIVAR SEDES RAFAEL NUÑEZ Y EL PORVENIR, ITENCA SEDES ISLAS DEL CARIBE, EL BORAL Y CAMILO TORRES e IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE SEDES PRINCIPAL Y SABANETAS); PORE (IE ANTONIO NARIÑO SEDE SANTA MARTA); SABANALARGA (IE JORGE ELIECER GAITAN SEDE EL SECRETO); SAN LUIS DE PALENQUE (IE TÉCNICO FRANCISCO LUCEA SEDES JAGUAYES, SANTA ANA, LA BENDICI(ON, LAS CAÑAS, LA RIVERITA, PLATANALES Y LA VENTUROSA); TRINIDAD (IE POZO PETROLERO SEDE EL PALITO e IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO SEDE PRINCIPAL); y finalmente, el municipio de Villanueva que presentó 2 no conformidades en la IE SAN AGUSTIN SEDES ALFONSO LOPEZ Y BUENOS AIRES. El resultado anterior, demuestra que en cada ejecución del PAE se requiere de acciones específicas para efectuar mantenimiento e instalación de protección física y/o angeos en las zonas de ventilación de las sedes del departamento, para impedir el acceso de material particulado o agentes externos que pueden alterar la calidad e inocuidad de los productos. En cuanto al *Numeral 4*, relacionado con las condiciones higiénico sanitarias de las superficies de las áreas del comedor escolar, se logra determinar la influencia de cuatro (4) no conformidades presentadas en el municipio de PAZ DE ARIPORO (IE SIMON BOLIVAR SEDES PRINICIPAL Y EL PORVENIR e ITENCA SEDES EL BORAL Y CAMILO TORRES). Frente a las acciones correctivas de hallazgos de infraestructura de las sedes educativas, cabe mencionar que la Entidad Territorial Certificada- ETC en uso de sus capacidades, es el responsable de viabilizar recursos para el fortalecimiento de las instalaciones físicas y sanitarias que dan funcionamiento a las Instituciones Educativas, tal como lo dicta el Decreto 1852 de 2015 del Ministerio de Educación Nacional - MEN, *Articulo 2.3.10.4.3.*

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	Funciones de las entidades territoriales, numeral 14 *"Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución"*, por consiguiente, la calificación eficiente de este ítem, se relaciona con la inversión de recursos para el mantenimiento de instalaciones dada por la ETC. Finalmente, se indica que el análisis del actual parámetro de Condiciones Higiénico Sanitarias de Edificaciones e Instalaciones, se complementa con el *"Informe de Verificación de Infraestructura"* que realizó la firma consultora para el periodo comprendido del 01 al 20 de junio y del 04 al 31 de julio de 2024.
CONDICIONES DE SANEAMIENTO:	Junio: 75% - Julio: 82% (aumentó) Conforme a las obligaciones contractuales, el Operador PAE implementó un Plan de Saneamiento Básico - PSB en cada comedor escolar acorde con lo establecido en la *Resolución 2674 de 2013* del Ministerio de Salud y Protección Social; ésta documentación fue presentada durante la fase preoperativa e incluyó: Objetivos; Alcance; Definiciones; Generalidades; Marco Legal; Procedimientos, Registros y Responsables para los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de residuos sólidos y líquidos, Programa de Abastecimiento de agua potable. Respecto a la implementación de estos soportes, se logró evidenciar que durante la ejecución del segundo y tercer mes de operación de 2024, la empresa "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024" obtuvo un aumento escalonado de 22% de mayo a julio, logrando alcanzar un cumplimiento de 82% que se categorizó en un rango "Bueno". De acuerdo a las verificaciones en sitio y/o en campo realizadas por el equipo interventor, para el segundo y tercer mes de operación se logró subsanar en un alto porcentaje la existencia en campo de los documentos físicos para el registro de las actividades de los programas de control anexos al plan de saneamiento; no obstante, también se continuó viendo ausencia o mal diligenciamiento de los formatos en algunas sedes, razón por la cual, surgieron requerimientos de acción de mejora. Particularmente y según los resultados, estas acciones se puntualizan para las operaciones de limpieza y desinfección de áreas, superficies, seguimiento la disposición de residuos sólidos, los protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado; así como registros de control de plagas en las instituciones educativas y finalmente, los registros concernientes a la limpieza periódica del tanque de almacenamiento de agua, que suministra este recurso a los comedores escolares de las Instituciones Educativas.
- Programa de limpieza y desinfección	-En relación al programa de limpieza y desinfección el cumplimiento general de los dos periodos de operación fue equivalente al 85,5%. Cabe resaltar que, bajo el enfoque de este análisis se considera para algunos casos la calificación de la *variable 10,* como NO APLICA (NA), puesto que, en la mayoría de las sedes educativas no se cuenta con sistemas de extracción compuestos por campanas. Entre tanto, las variables evaluadas en este

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	ítem que obtuvieron mayores no conformidades, estuvieron enfocadas al cumplimiento de los *Numerales 6 y 7*, específicamente al no tener registros de limpieza en físico o correctamente diligenciados en 31 sedes educativas visitas durante el periodo de análisis.
- Control de plagas	-En relación al programa de control de plagas el cumplimiento general de los dos periodos de operación fue equivalente al 48,4%. Las principales no conformidades se presentaron en la evaluación de los *Numerales 11 y 12*, los cuales dieron como resultado 24 y 91 observaciones nulas, que a su vez, estuvieron relacionados con falencias en la implementación de actividades de control de plagas, la ausencia de barreras físicas para zonas de ventilación; y finalmente, calificaciones nulas por la inexistencia de registros de las actividades in situ; así como: *"soportes de la empresa fumigadora, diagnostico, cronograma, formato de inspección interno y fichas técnicas"*. Frente a los resultados obtenidos, resulta pertinente mencionar que aun cuando para el periodo de análisis actual se haya obtenido un adelanto respecto a la implementación del programa de control de plagas, es determinante que los soportes y la evidencia documental de las actividades de fumigación, se disponga y/o archive en las sedes educativas. Por consiguiente, se espera que durante la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024, se tenga un avance en relación con la implementación del programa de referencia.
- Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	-En relación al programa de residuos sólidos y líquidos el cumplimiento general de los dos periodos de operación fue equivalente al 86,9%, donde se determinó como principal influencia negativa, el numeral *13* con una relación de (37) calificaciones nulas para al ítem que evaluaba la existencia, suficiencia, buen estado e identificación de recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos conforme a la norma sanitaria vigente. Cabe resaltar que, la inexistencia, suficiencia y buen estado de los recipientes para el manejo correcto de residuos sólidos es una responsabilidad de la ETC, puesto que la dotación de estos insumos debe hacerse por parte de entidad. Entre tanto, la *variable 16* presentó un total de (19) no conformidades respecto a fallas en los *"protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado"* al no efectuar la señalización del lugar de acopio del mismo; finalmente, el *Numeral 14* obtuvo (3) calificaciones nulas que se identificaron como oportunidades de mejora para corregir la correcta disposición de la clasificación de residuos sólidos de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos.
- Abastecimiento de agua	-En relación al programa de abastecimiento de agua el cumplimiento general de los dos periodos de operación fue equivalente al 66,9% debido a la inexistencia del registro del lavado de tanque de almacenamiento, puesto que no se encontró el seguimiento periódico de tanques de nivel y/o tanques aéreos de almacenamiento de agua potable, en un total de (56) unidades aplicativas visitadas durante el periodo comprendido en los meses de junio y julio de 2024.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
PERSONAL MANIPULADOR	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Junio: 84% - Julio: 85% RI: Junio: N.A - Julio: N.A La ejecución eficiente de Programa de Alimentación Escolar - PAE se logra mediante la interacción de diferentes actores, los cuales tienes diversas funciones y responsabilidades. No obstante, cuando se trata de la calidad, la seguridad, la presentación e inocuidad de una ración alimentaria, sin duda, se destaca la participación del personal manipulador, quien es el protagonista que permite la transformación de las materias primas en productos finales. Bajo el fundamento anterior, el operador PAE debe garantizar en el personal manipulador de alimentos, el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente *Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS*, en relación a la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y a los aspectos comprendidos en el *Capítulo III, Artículos 11, 12, 13 y 14*, así como, de los LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PAE dados a través de la Resolución 00335 de 2021. En consecuencia, la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 consiguió para este aspecto técnico porcentajes de cumplimiento equivalentes al 84% y 85% para el segundo y tercer mes de operación del PAE, demostrando así, una categorización dentro del rango "Aceptable" y "Bueno". Las observaciones no favorables estuvieron relacionadas con: el *ítem 20* dado que en (26) Instituciones Educativas, no se evidenció la existencia de soportes técnicos de forma física, concernientes a los certificados de manipulación y exámenes de aptitud médica; así bien, como segundo factor con mayores observaciones de acción de mejora, se halló el *ítem 23* que evaluaba los soportes de capacitación y/o jornadas en formación en educación sanitaria, el cual presentó un total de (25) no conformidades para las sedes visitadas. Frente a los documentos anteriormente mencionados, cabe anotar que, aunque fueron adjuntos al informe de fase de alistamiento, hacen parte de los requerimientos técnicos que deben ser dispuestos por el operador en cada una de las unidades aplicativas donde se lleve a cabo la prestación del servicio. En este sentido, era necesario transferir los mismos, a todos los restaurantes escolares para dar cumplimiento al numeral. No obstante, adicional a las falencias citadas previamente se determinó la influencia negativa ocasionada por la ausencia de dotación reglamentaria y el no uso adecuado de la misma, encontrando no conformidades en 12 sedes bajo la modalidad ración preparada en sitio evaluadas durante el periodo de análisis: AGUAZUL (IE LUIS MARIA JIMENEZ SEDE EL GUAIMARO y LA GRACIELA); HATOCOROZAL (IE ANTONIO MARTÍNEZ SEDE GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER); NUNCHIA (IE PRETEXTO SEDES PRINCIPAL y LAS MERCEDES); OROCUÉ (IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDES SAN IGNACIO DE CUMACO y GUARIAMENA COREA); SABANALARGA (IE JORGE ELIECER GAITAN SEDE EL SECRETO); SAN LUIS DE PALENQUE (IE TECNICO FRANCISCO LUCEA SEDES PIRICHIGUA y EL PALMAR DE GUANAPALO), y finalmente, el municipio de VILLANUEVA (IE SAN AGUSTIN SEDES FICAL y BUENOS AIRES).

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	El hallazgo anterior, significó la no conformidad para la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y en los aspectos comprendidos en el *Capítulo III, articulo 14 Numeral 2* de legislación sanitaria vigente (*Resolución 2674 de 2013* del MSPS), y en donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas, cofia, guantes de manipulación). Finalmente, en lo que concierne a la modalidad ración industrializada – RI, no se evaluó este parámetro debido a que los docentes de las instituciones educativas son quienes realizan la entrega de los complementos alimentarios y no se encuentra presupuestado dentro de la estructura de costos, la contratación de personal manipulador para la modalidad RI. En consecuencia, la calificación de este ítem fue N.A (No Aplica).
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Junio: 89% - Julio: 94% (aumentó) La evaluación de este ítem en torno al desarrollo del PAE dado por la empresa "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024", mostró un cumplimiento categorizado en el rango "Bueno"; para los dos meses de operación que se analizan por medio del actual informe, siendo equivalente a 89% y 94%, durante junio y julio de 2024, respectivamente. Sobre este comportamiento, resulta importante destacar la favorabilidad en el *ítem 27* relacionada con el cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección social, puesto que el rotulo y estado de los alimentos y víveres evaluados, se encontró dentro de los criterios específicos reglamentarios, y a su vez, bajo condiciones óptimas de calidad. No obstante, entre las acciones a mejorar se estableció la influencia del *Numeral 30* dado "la materia prima no conforme", no se ubicó en un área especifica e identificada dentro de la zona de almacenamiento, obteniendo 35 calificaciones nulas. Así mismo, se determinó ausencia de protección completa para materias primas o falencias en el estibado de los alimentos, por consiguiente, estas observaciones (correspondientes a un total de 4) afectaron la calificación del *Numeral 25* en las siguientes Instituciones Educativas ubicadas en el municipio de Aguazul, IE Jorge Eliecer Gaitán sede Cayaguas e IE Luis María Jimenez sede La Graciela. Cabe citar que la evaluación del *Numeral 28* que valida el cumplimiento de los registros de temperatura para el almacenamiento de alimentos, se califica como No Observado (N.O) teniendo en cuenta que no existen equipos de control en las unidades aplicativas; entre tanto, la actividad de sostenimiento de los rangos de temperatura que obtuvo 15 no conformidades y que se verifica por medio del *numeral 24* se complementa con la actividad de mantenimiento preventivo y/o correctivo, el cual, se analiza de manera individual a través del actual informe. A su vez, este último ítem se correlaciona directamente con la disponibilidad de servicio de energía continuo, situación que no fue ideal en algunas sedes del departamento de Casanare y que requiere de acciones especiales que propendan a garantizar la conservación de los alimentos y/o materias primas del PAE.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	Junio: 88% - Julio: 90% (aumentó) Este aspecto está enfocado en evaluar las actividades de preparación, ensamble y distribución que determinan el cumplimiento de las condiciones sanitarias y la disminución de los riesgos inherentes a la producción de las raciones alimentarias fabricadas en los restaurantes escolares inmersos en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024. Así bien, la evaluación de este aspecto técnico en torno al desarrollo del programa durante el periodo de ejecución del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024, mostró un cumplimiento categorizado dentro de la calificación "Bueno". Entre tanto, el análisis general determina que los principales problemas que afectaron la calificación de este aspecto fueron: en primera medida, no conformidades en el *Numeral 36* bajo el cual se requirieron 35 solicitudes de actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo en los equipos mínimos dispuestos para la operación PAE como son: dispositivos de conservación, estufas y licuadoras; así bien, en un segundo lugar de afectación, se halló no cumplimiento en el *Numeral 38* relacionado con insuficiencia de menaje de acuerdo al número de raciones proyectadas, que al respecto, obtuvo 32 sedes educativas con necesidades de dotación de menajes, recipientes y utensilios. Haciendo hincapié en el requisito de mantenimiento de equipos y dotación de insumos, resulta importante citar que la ETC de acuerdo al *Decreto 1852 de 2015* del MEN, *Articulo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, numeral 3* debe: *"Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando"*. En este sentido, resulta indispensable abordar estas problemáticas de las sedes educativas del departamento, para prever e identificar las oportunidades de mejora del funcionamiento del PAE desde la etapa de Planeación. Finalmente, tal como se menciona en el *Numeral 3.1* del presente informe de análisis, los ítems relacionados con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura, solo fueron evaluados en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura, por consiguiente, el *ítem 37* obtuvo calificaciones de N.O (No observado) en su totalidad. No obstante, es preciso citar que la interventoría efectuó monitoreo de temperatura como actividad de seguimiento en campo.
PARTICIPACIÓN CIUDADANA (PUBLICACIONES)	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Junio: 100% - Julio: 92% RI: Junio: N.A - Julio: 66,7% El análisis especifico de este aspecto técnico, permite evidenciar las acciones enfocadas al cumplimiento relacionado con la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución realizada por la empresa "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024" para las unidades aplicativas priorizadas en la modalidad ración Preparada en sitio - PS (*Numerales 39 y 40) y modalidad Ración Industrializada - RI (Numerales 19 y 20)*. En este sentido, resulta preciso mencionar que frente al mecanismo de Participación Ciudadana,

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	se evidenció un resultado categorizado en los rangos de calificación "Muy Bueno" y "Bueno" durante los meses de operación del PAE en junio y julio de 2024. El comportamiento citado previamente, registró para la modalidad ración Preparada en Sitio – PS un aumento favorable de 92 puntos porcentuales durante la etapa de junio y posteriormente, un descenso de 8% para el mes de julio, alcanzando una calificación para este ultimo periodo de 92%. Por su parte, para la modalidad Ración Industrializada – RI se obtuvo un cumplimiento de 66,7% bajo el cual tuvo influencia negativa los hallazgos determinados en dos sedes visitadas durante el mes de julio: ITENCA sede Brisas del Muese del municipio de Paz de Ariporo e IE Luis Carlos Galán Sarmiento sede La Pradera del municipio de Orocué, al no contar con las publicaciones oficiales del ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Junio: 20% - Julio: 60% RI: Junio: N.A - Julio: 50% El cumplimiento de este aspecto técnico, estuvo relacionado con la entrega de insumos e implementos de aseo conforme a las condiciones contractuales y a la frecuencia establecida en el *Formato de control (Check List)* para la modalidad ración preparada en sitio (*ítem 41*) y la modalidad ración industrializada (*ítem 21*). Así bien, el resultado para los dos periodos de análisis reflejó un bajo porcentaje de cumplimiento, el cual se categorizó dentro de un concepto de "*Deficiente*", demostrando falencias concernientes a la entrega incompleta de los insumos de limpieza y desinfección durante la operación de junio y julio de 2024, presentando no conformidades en un total de 63 y 3 visitas para las modalidades ración preparada en sitio y ración industrializada, respectivamente. Cabe mencionar, que al determinarse faltantes y/o reportes incompletos, el operador UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 tuvo que surtir un plan de mejora y/o reposición respectiva; así como, afrontar la aplicación de los descuentos aprobados en los casos particulares en donde no se presentaron planes de mejora que reflejaran la superación total de la(s) falencia(s). Se precisa recapitular que los descuentos a aplicar fueron avalados por medio del ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024 y se vieron reflejados en los informes de acta parcial; así como, en el balance económico del contrato a vigilar.
II. **ASPECTOS NUTRICIONALES**	
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (RPS)	La evaluación de este aspecto, representa uno de los más importantes parámetros de control en la ejecución de la operación del PAE y su valoración tiene como antecedente, el análisis de los porcentajes obtenidos durante el periodo del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024. Así bien, se logró alcanzar un cumplimiento promedio del 93,3% discriminado dentro de un concepto "Bueno".

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (RPS)	Para establecer el presente análisis, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" (*Ver Tabla No. 5*), lo cual permitió validar y/o evaluar quince (15) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de los documentos técnicos nutricionales, características de las preparaciones alimentarias y prácticas de hábitos saludables con base en los lineamientos técnicos del PAE y lo estipulado en las obligaciones contractuales. Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de los requerimientos nutricionales, se determinaron promedios de calificación favorables de 100% en 8 ítems enfocados en el cumplimiento de la totalidad de materia prima verificada, las Características organolépticas; Preparaciones estandarizadas; apariencia y presentación del plato servido; Inclusión de alimentos autóctonas; promoción de hábitos alimentarios; aceptabilidad de los alimentos y determinación de bajo desperdicio de alimentos durante el consumo de las raciones preparadas en sitio. Por el contrario, en los siguientes 7 ítems, se obtuvo mayor influencia negativa consiguiendo rangos de calificación comprendidos entre 90-78% para la verificación del Cumplimiento de menú del día; Cumplimiento del ciclo de menú; Cumplimiento de menú programado; Intercambios aprobados; Estandarización de porciones, Elementos de estandarización y falencias en los horarios de distribución de los complementos alimentarios al presentarse demoras en la atención de los titulares de derecho. Entre tanto, para la relación de intercambios se registran las siguientes solicitudes del operador y aprobaciones de la interventoria, para el periodo de análisis del presente informe, en donde se realizaron solicitudes de intercambio para el ciclo de menú aprobado para la operación del PAE bajo la modalidad ración preparada en sitio - PS complemento alimentario almuerzo y la modalidad Ración Industrializa - RI, de la siguiente manera: • Conforme a oficio UT 0009 del 04 de junio de 2024, donde se solicita intercambio semana 4, modalidad ración preparada en sitio y semana 2 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 11 al 14 de junio de 2024: ***Modalidad ración preparada en sitio*** **MENU** | **COMPONENTE** | **PROGRAMADO** | **INTERCAMBIO AUTORIZADO** 19 | Derivado de cereal | Colada de plátano | Colada de fécula de maíz ***Modalidad ración industrializada*** **MENU** | **COMPONENTE** | **PROGRAMADO** | **INTERCAMBIO AUTORIZADO** 9 | Bebidas lácteas | Yogurt de fresa | Yogurt de melocotón 9 | Derivado de cereal | Mantecada | Mogolla miel 10 | Derivado de cereal | Galleta | Ponqué cubierto de chocolate • Conforme a oficio UT 0011 del 12 de junio de 2024, donde se solicita intercambio semana 1, modalidad ración preparada en sitio y semana 1 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 17 al 20 de junio de 2024:

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
4	Alimento proteico	Carne encebollada	Huevo revuelto
4	Alimento proteico	No aplica	Lentejas guisadas
4	Tubérculos	Monedas de plátano	Arepa con queso

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
3	Fruta	Durazno	Naranja
3	Bebida láctea	Yogurt de fresa	Yogurt melocotón
4	Cereal	Galleta	Mogolla miel
5	Cereal	Mantecada	Ponqué cubierto de chocolate

- 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

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
9	Fruta jugo	Sorbete de curuba	Sorbete de guayaba

Modalidad ración industrializada

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

- 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

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

- 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

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
9	Lácteo	Yogurt de fresa UHT	Leche saborizada chocolate UHT

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS

- 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 industrializada

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

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	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.

Es importante mencionar, que las variables anteriores dieron origen a planes de mejora que fueron validados por la interventoría en aquellos aspectos subsanables que no afectaron la prestación del servicio. Se evaluó su contenido, soportes y veracidad; así como, la aplicación de los descuentos en los casos que aplicaron, avalados por ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Nº. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 No. Interno 1036 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y la "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024"de fecha 20 de febrero de 2024.

Respecto a la verificación técnica adicional se precisa aclara que evaluación de los ítems 42 al 44 no se correlacionan con el porcentaje de cumplimiento. En este sentido, se menciona que las visitas de seguimiento a las sedes educativas, fueron enfocadas a las operaciones de almacenamiento, alistamiento, saneamiento básico, preparación y distribución de las raciones alimentarias, por consiguiente, las CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA no son permanente monitoreadas en campo, puesto que la verificación de despacho y transporte se realiza a través del seguimiento técnico a la bodega de almacenamiento principal donde adicionalmente, se efectúa la trazabilidad de materia prima de acuerdo al plan de rutas establecido. La información referente a este ítem, se complementa con los Informes de Bodega realizados en los periodos de análisis y los formatos anexos de la verificación de los despachos de materia prima.

Adicionalmente, frente a la verificación que evalúa la existencia en campo de la copia del acta de inspección realizada por la ETS (Secretaría de salud de Casanare) y la presencia de instrumentos de medición para el control de las etapas de producción, se expone que estas variables estuvieron sujetas a transiciones de cumplimiento dependiendo de cada situación encontrada. En lo que concierne a los resultados, se pudo determinar que, de las 116 Instituciones Educativas visitadas durante el periodo de análisis, únicamente se contó con dos (2) copias del acta de inspección realizada por la Secretaría de Salud de Casanare –SSC, lo cual, fue equivalente al 1,72%. Entre tanto, se espera que, para un mejoramiento del programa, la ETC como ordenador de gasto, tenga presente realizar la formulación de proyectos de inversión para dotar a las sedes educativas de instrumentos de control para las etapas de producción de las raciones alimentarias.

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

8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 0335 de 2021, para el periodo de operación del PAE comprendido del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
ETAPA OPERATIVA	**Condiciones de operación en sitio:** • Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones). • Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua. • Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución. • Aseguramiento y control de la calidad.	Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado).	01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024.	PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 84,0%
	Control de características organolépticas y temperaturas: • Temperatura ambiente y tiempo de preparación. • Tiempo y Temperatura de cocción. • Descongelación incorrecta del producto. • Contaminación biológica del producto. • Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura. • Temperatura inicial de distribución. • Temperatura final de distribución.	Formato de Verificación de temperatura y características organolépticas de alimentos preparados y distribuidos – Ración Preparada en Sitio –.		PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS= 93,3%
	Aporte Alimentario y Nutricional • Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible aporte de proteína) • Cumplimiento de ciclo de minutas. • Intercambios de alimentos. • Tamaño de porciones por grado. • Inclusión de alimentos y preparaciones propios.	Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS.		

Para la operación del PAE en la modalidad ración Preparada en Sitio- PS durante el periodo comprendido del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio de 2024, se determinó como resultado de los indicadores trazadores de "Condiciones de operación en sitio= 84%" y "Requerimientos alimentarios y nutricionales= 93.3%", cumplimientos dentro del rango de calificación "Aceptable" y "Bueno".

En lo que respecta a los "Requerimientos alimentarios y nutricionales" es importante manifestar que la interventoría en su ejercicio de seguimiento, monitoreo y control realiza verificación de los gramajes en bruto donde se determina desde la trazabilidad y la cantidad de materia prima que se despacha de la bodega de almacenamiento principal, hasta la cantidad de materia prima que se evidencia in situ en cada unidad aplicativa; por consiguiente, los resultados demuestran que se requiere aunar esfuerzos para efectuar acciones e intervenciones encaminadas a los refuerzos de los procesos de capacitación del personal manipulador de alimentación, puesto que se presentan situaciones en donde el cumplimiento de los requerimientos nutricionales es influenciado por fallas en el servido, cambios autónomos en el manejo de los ciclos de menú y decisiones no aprobadas, que llevan a cabo las ecónomas durante la entrega de las raciones alimentarias a los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. Se contó con la disponibilidad básica de las condiciones de infraestructura destinadas para el almacenamiento, preparación, procesamiento y consumo de alimentos en las sedes educativas, lo cual permitió el desarrollo del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024, a través de la entrega de los complementos alimentarios bajo la modalidad ración preparada en sitio - *Almuerzo*" para los estudiantes focalizados por la ETC. Al respecto, se menciona que para el eventual mejoramiento del PAE que se encuentra en ejecución, se requiere que la ETC (en lo relacionado a la infraestructura de los comedores y dotación de equipos e insumos) desarrolle las actividades tendientes a subsanar las falencias observadas y determinadas por el equipo interventor. Cabe mencionar que estas falencias no estuvieron relacionadas con la garantía de las condiciones de calidad e inocuidad de las raciones alimentarias entregadas.

2. Se verificó la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho, beneficiarios del PAE; encontrando que estos mecanismos, son el pilar principal para el óptimo desarrollo de la operación. Así bien, según las verificaciones del ítem del plan de saneamiento para la operación comprendida del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio 2024 del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024, se estimaron calificaciones nulas predominantes, relacionadas de manera general, con la inexistencia o mal diligenciamiento de los registros documentales de los programas de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo de residuos sólidos y control integrado de plagas. No obstante, para el último mes de ejecución se obtuvo un avance en el cumplimiento de las "Condiciones de Saneamiento" debido al aumento gradual de 22 puntos porcentuales con respecto al inicio de la operación del mes de mayo, logrando alcanzar para el periodo de julio un cumplimiento de 82% que se categorizó en un rango "Bueno". El comportamiento de este aspecto técnico indica que el operador ha venido logrando desarrollar acciones que buscan corregir los hallazgos evidenciados por el equipo interventor, principalmente, en lo que se relaciona a la implementación de los procedimientos destinados a la disminución de los riesgos de contaminación de las raciones alimentarias.

3. Haciendo hincapié en el requisito de mantenimiento de equipos y dotación de insumos, resulta importante citar que la ETC de acuerdo al *Decreto 1852 de 2015* del MEN, *Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, numeral 3* debe: *"Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando"*. En este sentido, resulta indispensable abordar estas problemáticas de las sedes educativas del

departamento, para prever e identificar las oportunidades de mejora del funcionamiento del PAE desde la etapa de Planeación.

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

5. En lo que respecta a los "Requerimientos alimentarios y nutricionales" es importante resaltar que durante el periodo de operación comprendida del 01 al 20 de junio y del 08 al 31 de julio 2024 del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024, se registró un avance de 5.3% en el cumplimiento nutricional comparado con el periodo anterior del 20 al 31 de mayo, determinando para la etapa del presente análisis una calificación de 93,3%. Frente a los resultados obtenidos, resulta fundamental manifestar que la interventoria en su ejercicio de seguimiento, monitoreo y control realizó verificación de los gramajes en bruto donde se determinó desde la trazabilidad y la cantidad de materia prima despachada de la bodega de almacenamiento principal, hasta la cantidad de materia prima evidenciada in situ en cada unidad aplicativa; por consiguiente, los resultados demostraron que para el mejoramiento de la operación PAE, se requería de acciones e intervenciones encaminadas a los refuerzos de los procesos de capacitación del personal manipulador de alimentación, puesto que se presentaron situaciones en donde el cumplimiento de los requerimientos nutricionales fue influenciado por fallas en el servido, cambios autónomos en el manejo de los ciclos de menú y decisiones no aprobadas, que llevaron a cabo las ecónomas durante la entrega de las raciones alimentarias a los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

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

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

ANEXO 35

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

11016

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 11 de junio de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-023-2024

Señor
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
R/L UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PAE EJECUTADO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Respetado Doctor,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023, que tiene por 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"**, me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT ALIMENTAMOS 2024 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024.

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
1.	4/06/2024	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	85,29%	Bueno
2.	4/06/2024	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	RAFAEL NUÑEZ	80,00%	Aceptable
3.	4/06/2024	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	BARINAS	72,40%	Aceptable
4.	4/06/2024	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE	67,60%	Deficiente
5.	5/06/2024	AGUAZUL	IE CUPIAGUA	SAN IGNACIA	AR	/
6.	5/06/2024	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	LA REDENCION	74,19%	Aceptable
7.	5/06/2024	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	75,00%	Aceptable
8.	5/06/2024	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL	87,09%	Bueno
9.	5/06/2024	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	SIMON BOLIVAR EL TABLON DE TACARE	82,76%	Aceptable
10	5/06/2024	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	TACARE	76,47%	Aceptable
11	5/06/2024	TRINIDAD	IE POZO PETROLERO	EL PALITO	70,00%	Aceptable
12	5/06/2024	TRINIDAD	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	PRINCIPAL	91,18%	Bueno
13	6/06/2024	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIECER GAITAN	90,62%	Bueno

334

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

14.	6/06/2024	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	BELLAVISTA	80,64%	Aceptable
15.	6/06/2024	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	SAN RAFAEL	AR	/
16.	6/06/2024	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA	85,29%	Bueno
17.	6/06/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES	66,67%	Deficiente
18.	6/06/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	ALGODONAL	66,67%	Deficiente
19.	6/06/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY	79,41%	Aceptable
20.	6/06/2024	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN	AR	/
21.	6/06/2024	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES	AR	/
22.	6/06/2024	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	EL FICAL	87,88%	Bueno
23.	7/06/2024	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	82,35%	Aceptable

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en (94) Folios.

Sin otro particular,

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

11018

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Chameza		
Fecha de la visita:	04	06	2024	Hora inicio: 8:00am	Institución educativa:	JOSE ANTONIO GALAN		
Operador:	NT-ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación: 1:00pm	Sede educativa:	JOSE ANTONIO GALAN		
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares		Almuerzos: X	No de servicios: 307

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

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

11019

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Realizan mantenimiento a nevera
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Faltan vasos, platos y tabla de picar.

11020

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	O	Entrega faltantes de implementos de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
						85,29 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno X	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (O) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		Menú 12 semana 13.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de control y seguimiento a la operación del programa de alimentación escolar, en la sede educativa Jose Antonio Galan, del municipio de Chaparral, verificando materia prima en buen estado y en las condiciones optimas de calidad con cantidades suficientes para las preparaciones programadas de la semana, se evidencia cumplimiento de buenas practicas de Manufactura durante los procesos de preparamiento, coccion y distribución del complemento.
Se evidencia 1 nevera fuera de uso por falta de mantenimiento
-Se observa áreas y equipos en orden y limpieza, se llevan registros actualizados del plan de saneamiento basico.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Estrada	Nombre: Milagros Bedoya Lozano
Documento: 1057591329	Documento: 33675873
Cargo: Supervisor de campo Interventoria	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:

4

11021

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Chameza				
Fecha de la visita:	04/06/2024		Institución educativa:	JOSE ANTONIO GALAN					
Operador:	UT- ALIMENTAMOS 2024		Sede educativa:	JOSE ANTONIO GALAN					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS X	No de servicios:	307	No de manipuladoras:	4	No de días de prestación:	50	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	5.52kg	20x500gr	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	11L	20L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	12.28K	20K	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	4	4	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	8	0	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	8	8	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	80 pares 3 pares x 100 und		C
Porcentaje de cumplimiento:				94 %

Observaciones

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

Estos corresponden a la verificada para la semana

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Bautista	Nombre: [illegible]
Documento: 1057687325	Documento: 1133675823
Cargo: Supervisor de campo Interv	Cargo: Manipuladora

344

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

5

11022

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	CHAMEZA		
Fecha de la visita:	04/06/2024	Institución educativa:	JOSE ANTONIO GALAN				
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024	Sede educativa:	JOSE ANTONIO GALAN				
Contrato de prestación de servicios No:	1036-24	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	309	
				X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Espagueti con carne + Cascos de papa Fritos + Ensalada de Tomate, pepino y limon + Jugo Tomate de Arbol					
Intercambios	Alimento:	/				
	Motivo del intercambio	/	Fecha:	/	Autorizado por:	/

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Cesaltine Ramirez Contreras	Nombre: Milyan Duarte Sandoval
Documento: 1057687328	Documento: 33675823
Cargo: Supervisor campo Interv	Cargo: Manipuladora

349

11023

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 05
CÓDIGO: FO-AT-VIN-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:

MODALIDAD DE CONSUMO:

Municipio: Chameza

Fecha de la visita: 04-JUNIO-2024

Nivel de escolaridad a verificar: Preescolar 1

Institución educativa: JOSE ANTONIO GALAN

Sede educativa: JOSE ANTONIO GALAN

Tipo de Complemento: Almuerzo

Residencias escolares:

Operador: UT-ALIMENTANDOS 2024

Contrato de prestación de servicios No.: 1036-24

No Servidos: 307

X

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes						Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestras	Peso esperado	Cumple	No cumple																		
				Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen				Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Espagueti con carne	Espagueti con carne	✓		203	159	107	156	90	✓		✓		✓		✓		✓										✓	
Cocos de papa fritos	Cocos de papa fritos	✓		77	82	49	69	63	✓		✓		✓		✓		✓										✓	
Ensalada de pepino, tomate con limón	Ensalada de Pepino tomate-limón	✓		66	99	65	76	50	✓		✓		✓		✓		✓										✓	
Jugo de Tomate de árbol	Jugo tomate de Arbol	✓		225	231	202	219	200	✓		✓		✓		✓		✓										✓	

INDICAR: No de grupo étnico que cumplen el menú de acuerdo a especificaciones / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Nilgen Daniela Sanchez	Nombre:
Documento: 1057587328	Documento: 37675822	Documento:
Cargo: Supervisor campo Interv.	Cargo: mama polo cora	Cargo:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	IRC	CASANARE	MUNICIPIO	Chámeza	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	JOSE ANTONIO GALAN	FECHA DE VISITA	4/04/2024		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO IN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección
Item 7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liq
Item 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	Abastecimiento_de_agua
Item 19. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones: Se realizan registros de lavado de tanques del restaurante escolar.	



Fotografía No. 04	Personal_manipulador
Item 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones: Se evidencia certificados médicos y certificados en manipulación de alimentos.	

Educación Alimentación Escolar Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 06	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 07	Almacenamiento

Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 08	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 31. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 2.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



Muestra 3.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3



Muestra 4.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple



Muestra 5.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



Muestra 6.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple



Muestra 8.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



Muestra 9.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 11.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



Muestra 12.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



Fotografia 11.	Componente_nutricional		
	Plato servido		
Cumple	X	No cumple	

11027 7

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Paz de Ariporo.		
Fecha de la visita:	04	06	2024.	Hora inicio:	07:45	Institución educativa:	Simón Bolívar.		
Operador:	UT ALIMENTAMOS 124.			Hora terminación:	08:30	Sede educativa:	Rafael Núñez.		
Contrato de prestación de servicios No.	4036/24.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos ✓	No de servicios: 16

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

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

11028

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No cuenta con tanque.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NO	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

11024

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Existe faltantes en implementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		80% %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		Menú 12 - semana 3

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita técnica de seguimiento y control a las operaciones de almacenamiento y preelistamiento de los alimentos.

- Se evidencio fase de elistamiento, y se observo rastro de plagas, heces de murciélago. El personal manipulador realiza proceso de limpieza y desinfección de las superficies.

- La materia prima verificada corresponden a la semana 3, menú del 12 al 15. Así mismo, el grado de madurez de los frutas y platano, son aceptables.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	[illegible] Peñ.	Nombre:	Y Horizela Velásquez
Documento:	1121210-518	Documento:	X 47395145 PTA
Cargo:	EA Interventor	Cargo:	Y Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:		Nombre:	
Documento:		Documento:	
Cargo:		Cargo:	

11030 10

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Paz de Ariporo.				
Fecha de la visita:	04062024.		Institución educativa:	Simón Bolivar.					
Operador:	UT ALIMENTAMOS 100.		Sede educativa:	Rafael Nuñez.					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	16	No de manipuladoras:	1.	No de días de prestación:	30	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	285g.	1000g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	N.C.
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	560 ml.	2000 ml.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	640 g	2000g.	C.
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	3	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2pares.	1par.	N.C.
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	20pares	20par.	C.
Porcentaje de cumplimiento:				58,9 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Adm. Otto Ruiz	Nombre: Marisela Velásquez
Documento: 1.121.910.504	Documento: 47'395145
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Manipuladora

11031

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE 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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMÓN BOLIVAR	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	RAFAEL NUÑEZ	FECHA DE VISITA		04-06-2024	HORA INICIO:	07:45 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	08:30 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Barreras de protección en mal estado



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

25

11032

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-08 11-05-23 Vs 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 24: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 41: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se hace entrega de la totalidad de los implementos de aseo

344

11033 11

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Paz de Ariporo.		
Fecha de la visita:	04	06	2024.	Hora inicio:	8:50	Institución educativa:	Simón Bolívar.		
Operador:	UT ALIMENTOS 2024.			Hora terminación:	10:00.	Sede educativa:	Buenos.		
Contrato de prestación de servicios No.	1036/24.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	2
							✓		

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

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

11034 12

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuenta con formato de LBO para tanques
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	Certificado del 13-03-24.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Uñas largas.
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO.	Comedor no cuenta con nevera / congelador.
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Definir e identificar área.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NO	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1.	

11035 13

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Existen faltantes

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		92.4 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	Y	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	Y	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	Y	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana	SI	X	NO		Fase 12 - Semana 3.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar.

- Se observa fase de abastecimiento y no de preparación.
- Los alimentos almacenados se encuentran en buen estado.
- Existen formatos de los programas. A excepción de abastecimiento de agua potable, los formatos existentes estan sin diligencias.
- Personal manipulador antes al momento con las uñas largas.
- Se le menciona al personal de la importancia de respetar el ciclo de menú y realizar las preparaciones acorde a las guías de preparación

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible] Pais.	Nombre: X Katherine Celly
Documento: 1.121.210.018	Documento: X 1006414957
Cargo: S.A / Interventor	Cargo: X Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

11036 14

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Paz de Ariporo.				
Fecha de la visita:	04062024.		Institución educativa:	Simón Bolivar.					
Operador:	UT ALIMENTARES 124		Sede educativa:	Barras					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	7	No de manipuladoras:	1	No de dias de prestación:	30	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	176g	500g.	C.
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	3	N.C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	245 ml	2000 ml	NC
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	280g.	2000g.	C.
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	0	N.C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	0	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	70 pares	20 pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				52,94 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nancy Liliana Pai.	Nombre: Katherine Cely
Documento: 1.121.210.415	Documento: 1006414907
Cargo: T.S. Interventoria	Cargo: Economa

11037

Educación — Gobernación de Casanare — Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-09 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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMÓN BOLIVAR	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO RURAL X	
SEDE	BARINAS	FECHA DE VISITA		04-05-2024	HORA INICIO:	08:50 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se cuenta con registros de limpieza y desinfección



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Canecas convencionales

360

11038

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-08 | 11-09-23 | Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: certificado médico



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 41: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Existen faltantes en productos de aseo.

361

11039 15

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Paz de Ariporo		
Fecha de la visita:	04	06	2024	Hora inicio:	12:07	Institución educativa:	IENCA.		
Operador:	UT ALIMENTANDO 24			Hora terminación:	13:00.	Sede educativa:	Isla del Caribe.		
Contrato de prestación de servicios No.	1036/24.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	15

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

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

11040 16

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Tanque de 1000 lts/L dentro del área.
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	Sin registro.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	0	rastros de plagas en mesones.
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Licuadora no funciona correctamente, procede dejarse.
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

462

17041 17

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Ficha faltante en proceso de cargue

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			67,6 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	Y	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	Y	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		Menú entregado: 12, semana 3.

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita técnica de seguimiento y control a los operadores del programa de alimentación escolar.

* El comedor requiere una intervención inmediata en el control de plagas, se evidencian ratón y pequeña
* Durante la visita el personal realiza limpieza y desinfección. Sin embargo, estas operaciones no son suficientes. Cabe aclarar que las condiciones físicas del comedor son muy regulares.
* Se pesa el servicio con racionalidad.
* La materia prima se encuentra en buen estado

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Leonel Alfonso Pazos	Nombre: Olga Galindo
Documento: 1.121.210.085	Documento: 23791408
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

11042 18

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare				Municipio:	Paz de Ariporo			
Fecha de la visita:	04 02 2024			Institución educativa:	ITENCA				
Operador:	VT ALIMENTARES 724.			Sede educativa:	Islas del Cusiko.				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	15	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación:	30	

Calificar según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) NA (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	270g	1000g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	525g	2000ml.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	600g	2000g.	C.
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C.
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	10	10	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	10	10	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	10	0	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	70 unid.	0	N.C.
Porcentaje de cumplimiento:				20,5 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Olga Galindo
Nombre: [illegible]	Nombre: Olga Galindo
Documento: 1121900[illegible]	Documento: 23791408
Cargo: P.U. Interventoría	Cargo: Economa

247

11043

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

CONTRATO DE 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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO / RURAL X	
SEDE	ISLAS DEL CARIBE	FECHA DE VISITA	04-06-2024		HORA INICIO:	12:00 pm	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	01:00 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Ventanillas y ventanas sin protección.



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Área con exceso de telaraña y falta de aseo



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se cuenta con recipientes adecuados.

366



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se cuenta con recipiente plástico para almacenar el agua



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 24: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 41: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se hace entrega de la totalidad de los implementos de aseo

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2024

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Cupiagua	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	San Ignacio	FECHA VISITA:	05-06-2024		HORA INICIO:	7:30 AM	
OPERADOR:	UT Alimentamos 2024	CONTRATO No:	1036-2024	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	8:30 AM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Natalia Supelano A	37945947	Docente	3132633116.
2	Luz Estela Carreño S.	23770291	Supervisor PAE	3112632150
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

1 Verificar el servicio del programa de alimentación Escolar PAE.

2 verificar las condiciones de operación en la prestación del servicio.

3 Verificar las condiciones de materia prima

4 - Verificar las condiciones de Infraestructura del restaurante escolar.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 7:30 AM. del día de hoy 5 de junio de 2024 se ingresa a la sede educativa San Ignacio del municipio de Aguazul. Con el fin de verificar la prestación del servicio de alimentación Escolar PAE.

La docente de la sede San Ignacio informa:

- El servicio del programa PAE modalidad de atención preparada en sitio, se prestó hasta la semana anterior, Se suspende debido a la renuncia laboral de la cocinera.

20

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2024

- En el momento se está atendiendo el servicio con modalidad Ración Industrializada.

3- Se evidencia los componentes de la ración Industrializada en buenas condiciones y aptos para el consumo, en cantidad para 4 días, debido al lunes festivo.

4 En cuanto a Infraestructura la sede presenta algunas falencias.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

- la docente informa que la modalidad Ración Industrializada será temporal según acuerdo con el operador para reactivar la modalidad de atención preparado en sitio.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ln Catalina Carrizo	NOMBRE: Natalia Zapata A
CEDULA: 23790290	CEDULA: 37945947
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Agosto	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN IGNACIA	FECHA DE VISITA	5/06/2024		HORA INICIO:	7:30	
OPERADOR	UT Alimenticarnos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	8:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

Item 1. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento [ ] Baldosa [ ] Mineral esmaltado [ ]

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

Item 2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento [ ] Baldosa [ ] Pintura [ ] Ladrillo [ ]

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

Item 5. El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si [ ] no [ ]; en uso: si [ ] no [ ]; funciona: si [ ] no [ ]; capacidad: suficiente [ ] insuficiente [ ]

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACION

Item 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 [ ]

Cumple		No cumple	X

Observaciones: se observa desprendimiento de baldosas, requiere mantenimiento

110480

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACION

Item 16. El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si [ ] no [ ]; capacidad: suficiente [ ] insuficiente [ ]. Tipo: industrial [ ] domestica [ ]

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACION

Item 14. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

Cumple		No cumple	X

Observaciones:	Requiere mantenimiento en pintura y colocar barreras de protección contra vectores, ya que se observa presencia.



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO

Item 19. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento [ ] Baldosa [ ] Mineral esmaltado [ ]

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

Item 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 condicones higiénico-sanitarias. Material: Cemento [ ] Teja Eternit [ ] Teja Zinc [ ] Termo Acústico [ ] Techo falso [ ]

Cumple		No cumple	X

Observaciones:	los techos presentan humedad, y mohos por filtración de agua lluvia , requiere mantenimiento para evitar goteras y mayor deterioro.



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

Item 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

Cumple		No cumple	X

Observaciones:	la puerta requiere mantenimiento en pintura, ademas no está instalada de manera que evite el ingreso de vectores



Fotografía No. 10	AREA_DE_CONSUMO

Item 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

Cumple		No cumple	X

Observaciones:	la puerta presenta deterioro, oxido y corrosion, requiere mantenimiento para evitar mayor deterioro

251

21

11049

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	05	06	2024	Hora inicio:	8:15 am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	UT. ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación:	9:00 am	Sede educativa:	LA REDENCIÓN		
Contrato de prestación de servicios No.	1036 - 24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	6

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

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

11050

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Esta fuera de uso (tanque aereo).
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.A	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	0	Se evidencia repollo Fraccionado
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Identificar área de producto no conforme
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Vasos, platos, tabla de picar

23

11051

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	NO	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NO	

Verificación de implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Allegar elementos de aseo Faltante

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	74,19 %		
Concepto Técnico:	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - NO (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		Semana 3 menú N 13

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la institución educativa Antonio Nariño Sede la recreación del municipio de Nunchia con el fin de Verificar las condiciones higienico Sanitaria y prestación del Restaurante escolar donde se evidencio lo siguiente

Se Verifico materia prima en buenas condiciones para las preparaciones de los menus de la semana 3

Allegar formatos de actividades para su diligenciamiento

- No cuenta con soporte de fumigación
- Identificar area de disposición de aceite usado y producto no conforme
- En la Unidad Aplicativa existe un tanque aereo que esta puesto de servicio

- Durante la visita se observa el preclistamiento de las materias primas para el menu N 13 correspondiente a la semana 3.
- El agua para las actividades de saneamiento es suministrada por sistema de corrotunque.
- El agua utilizada para las preparaciones se ebulle, y es obtenido por la manipuladora desde su vivienda, debido a que el suministro de Agua de la IE es de un pozo profundo sin tratamiento de Filtración

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Mercedy Botas	Nombre: Nancy sofia Parra
Documento: 1118.544 617	Documento: 1118 533 997
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Docente
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:

24

11052

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	VERSIÓN: 02 CÓDIGO: FO-A7-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	NUNCHIA				
Fecha de la visita:	05062024		Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO					
Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024		Sede educativa:	LA REDENCION					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	5	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0,175L	4L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	0,2g	4K	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1.500 mL	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	1	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	40	1 PAQ x 100	C
Porcentaje de cumplimiento:				58.8 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Bustos	Nombre: - Nancy Stella Peña
Documento: - 1118544617	Documento: - 1118533997
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: - enfermera

37

11053

Educación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	Nunchia	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA REDENCIÓN	FECHA DE VISITA	5/06/2024		HORA INICIO:	8:15 a. m	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	103 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	9:00 a. m	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RE: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02	Edificaciones_e_instalaciones

Item 4. Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple		No cumple	X

Observaciones: se observa áreas limpias y en orden, sin embargo no cuenta con formatos para su respectivo diligenciamiento



Fotografía No. 04	anejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquid

Item 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

11024

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V 3



Fotografía No. 05	Personal_manipulador		
Ítem 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador		
Ítem 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento		
Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento		
Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento		
Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Almacenamiento		
Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

11055

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	05	06	2024	Hora inicio:	9:31	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación:	10:40	Sede educativa:	CAMILO TORRES		
Contrato de prestación de servicios No.	1036 - 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	17

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

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

11056

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No hay soporte de la ultima fecha de lavado
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	Evidenciar certificado medico
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	Allegar certificado de capacitación
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	ESTUFA requiere de mantenimiento
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Falta Vasos

27

11057

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	N.O	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	N.O	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	O	Allegar Faltante de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		75 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		menu N 13 de la semana 3

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica a la IE Antonio Nariño sede Camilo Torres con el Fin de Verificar las condiciones Higienico sanitarias y prestacion de servicio del Restaurante escolar donde se evidencio lo siguiente:

- Se Verifico materia prima en buenas condiciones de calidad para las preparaciones de los menús correspondientes de la semana 3.
- Para la preparación del jugo, el agua se daile
- Ventana de servicio requiere de angeo
- No cuenta con soporte de fumigación
- Allegar certificado medico y de capacitación
- Estufa requiere de mantenimiento
- Durante la visita se evidencia el alistamiento del menu N 13.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Mordady Bustos	Nombre: - Nolvard Shirley Robles
Documento: 1118.514.617	Documento: - 47438672
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: - Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:

edelmira sierra · Almuerzos Aprender

28

11058

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	NUNCHIA				
Fecha de la visita:	05062024	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO						
Operador:	UT. ALIMENTAMOS 2024	Sede educativa:	CAMILO TORRES						
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	17	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4.500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0,695	4.1000c	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	968g	4.1000g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	0	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	40und.	1 paq.x60	C
Porcentaje de cumplimiento:				76,47 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda M. Bustos	Nombre: Nohora Shirley R.
Documento: 1118.544.617	Documento: 47438692
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Manipuladora

361

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DE:	CASANARE	MUNICIPIO	Nunchia	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CAMILO TORRES	FECHA DE VISITA	5/06/2024		HORA INICIO:	9:31 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:40 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Edificaciones_e_instalaciones

Item 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	ventana del area de servido requiere de angeo.		



Fotografía No. 03	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquid

Item 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Item 18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Item 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 31. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

1106 29

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	05	06	2024	Hora inicio:	12:20 pm	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	UT ALIMENTANDO 2024			Hora terminación:	1:30 pm	Sede educativa:	EL CONCHAL		
Contrato de prestación de servicios No.	1036 - 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	15

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

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

11062

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 24-05-24	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, segun lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Estufa requiere de mantenimiento
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

11063

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	N.O	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NO	

Verificación de implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	O	Allegar elementos de aseo Faltante

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		87,09 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		menu N 12 de la semana 3.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica a la institución educativa Antonio Nariño Sede el Corchal del municipio de Nunchia con el Fin de verificar las condiciones de infraestructura y Condiciones Higienico Sanitarias, Prestación de Servicio del Restaurante escolar donde se observa lo siguiente:

- Se evidencia materia prima en buenas condiciones de calidad para las preparaciones de los menus correspondiente de la semana 3.
- El agua es suministrado por medio de carrotanque, para las preparaciones
- Instalar angeo en el area preparación y almacenamiento en Ventanas
- Durante la visita no se realizó Gramaje debido a que Cuando se llego a la Unidad Aplicativa los niños ya habian consumido sus alimentos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayeli M. Bustos R.	Nombre: - Yully Jimenez
Documento: 1.118.544.617	Documento: - 1118533456
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: - Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:

32

11064

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	NUNCHIA				
Fecha de la visita:	05062024	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO						
Operador:	Or Alimentando 2024	Sede educativa:	EL CONCHAL						
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	15	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4,800g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	964	4,1000L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	0,6	4x1000L	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	40und	1paq.x100	C
Porcentaje de cumplimiento:				88,23 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayeli Mackaly Bustos	Nombre: - Yully Jimenez
Documento: 1118541617	Documento: - 1118553456
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: - economa

33

11065

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Nunchía	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL CONCHAL	FECHA DE VISITA	5/06/2024		HORA INICIO	12:20 p. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones
Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Edificaciones_e_instalaciones
Item 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	instalar angeos en ventanas del área de preparación y almacenamiento		



Fotografía No. 03	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección
Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquido
Item 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

383

11066

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua
Ítem 18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	El agua es suministrada por medio de carro tanque.



Fotografía No. 06	Personal_manipulador
Ítem 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 07	Personal_manipulador
Ítem 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 08	Almacenamiento
Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 09	Almacenamiento
Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 10	Preparación_ensamble_y_distribución
Ítem 36. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	
Cumple:	No cumple: X
Observaciones:	Estufa requiere de mantenimiento.