11067 35

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: 10:00 AM	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO			
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación: 11:00AM	Sede educativa:	SIMON BOLIVAR - TABLON DE TACARE			
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos X	No de servicios:	5	

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Ajustar angeos en paredes y ventanas área de preparación
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0	Dotar de jabón antibacterial y papel higiénico
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	Ajustar angeos en área de preparación
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	Fumigar y evidenciar certificados de Actividad
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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	

11068 31

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 materal higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	N.A	No cuentan con tanque de almacenamiento de agua potable
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 vacio, 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	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.	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.	NO	
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 frios 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	

1105 7 35

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.	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	Entregar trapeador e implementos de aseo faltantes.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
						82,76 %		
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 #13 Semana 3

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de verificación de condiciones higiénico-sanitarias durante la prestación del servicio, modalidad almuerzos, en la sede educativa Simon Bolivar Todos de Tocaria del Municipio de Nunchia, evidenciando materia prima en buen estado y en las cantidades suficientes para las preparaciones programadas.
Se observa área de preparación en orden y limpieza, productos almacenados correctamente de acuerdo a las caracteristicas propias del alimento; ventanas en área de preparación con angeos sueltos lo que facilita el ingreso de plagas. Igualmente se evidencia en partes altas de paredes malas abiertas a área externa del restaurante.
Se observa en el área de preparación estufa de carbón o leña sin uso, puede ocasionar ambiamento de vectores y animales.
-Cumplimiento de menú (Se verifica el preatistamiento de la materia prima), se cumple con las buenas practica de manufactura durante el proceso de alistamiento de materia prima.
El Agua usada para las preparaciones es agua potable en botella de 5L que suministra la comunidad. y el agua que es usada para procesos de limpieza y desinfección de superficies y manejo es agua por abastecimiento o aguas lluvia.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luz Edelmira Ramirez	Nombre: Nubia Patricia Camelo Acosta
Documento: 1057587328	Documento: 1118535757
Cargo: Supervisor de campo Interventoria	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:

11070 26

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:	Nunchia				
Fecha de la visita:	05/06/2024		Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO					
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024		Sede educativa:	SIMON BOLIVAR - TABLON DE TACARE					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	5	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	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.	90g	2000g	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)	0.2K	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	0	NC
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 par	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	0	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	20 par.	20 pares	C
	Porcentaje de cumplimiento:			76.%

Observaciones

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

- Se verifican cantidades para el mes - bolsas de basura.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gomez	Nombre: Hubio patricio Correa
Documento: 1057597849	Documento: 1118535737
Cargo: Supervisor Campo Interventoria	Cargo: Economa

393

1 10 71

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 FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA 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

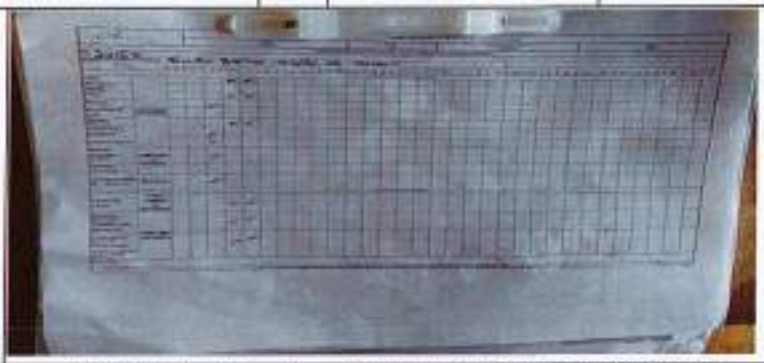
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DE	CASANARE	MUNICIPIO		URBANO	
					Yopalito	RURAL	X
SEDE	SIMON BOLIVAR TABLON DE TACARE	FECHA DE VISITA	5/06/2024		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentarnos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1836 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	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. 02	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:	Se evidencian registros de limpieza y desinfección diligenciados al día.		



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 11. No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Angeos desprendidos en ventanas, techo pared y puertas.		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liq

Item 14. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			





Fotografia No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liqui	Fotografia No. 06	Personal_manipulador
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.		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		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			





Fotografia No. 07	Personal_manipulador	Fotografia No. 08	Almacenamiento
Item 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.		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		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Se evidencia certificado de B.P.M y médico apto para manipular alimentos.	Observaciones:	

11073

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:	MUNCHIA			
Fecha de la visita:	05	06	2024	Hora inicio:	11:30 AM	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación:	1:00 PM	Sede educativa:	TACARE		
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	71

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 liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0	Dotar de jabón antibacterial para manos
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	No se evidencian Formatos Hacer llegar formatos de L y D
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	Realizar limpieza en equipos y llevar registros 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	Realizar proceso de Fumigacion y evidenciar soportes
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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	Evidenciar protocolo de uso y manejo de aceite usado
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

31

11074

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	Evidenciar registros de limpieza y desinfección de 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	
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	Servicio de energía intermitente
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	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.	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.	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.	1	

11075 31

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.	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	Entregan insumos e implementos de aseo, faltantes

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
						76,47 %		
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 12 Semana 3

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de seguimiento y control a la Operación del Programa de Alimentación Escolar modalidad Almuerzos, con el fin de verificar condiciones higienico-sanitarias, durante la prestación del servicio, evidenciando áreas limpias y en orden, manipuladora con la uniforme en buen estado, materia prima (abarrotes y frutas) en buen estado aptas para el consumo.
Se observa equipo de refrigeración "nevera" con suciedad en puntos muertos.

El comedor escolar presenta equipo de conservación (nevera) en funcionamiento, sin embargo el servicio de energía electrica es intermitente por condiciones climaticas. Se precisa estudio técnico para el manejo del ciclo de menú.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Corrales	Nombre: - Bertilde Inocencio, - Bertilde Inocencio
Documento: 1057591328	Documento: 21748914
Cargo: Supervisor campo Interventoria	Cargo: Manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:

11076

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	NUNCHÍA			
Fecha de la visita:	05/06/2024		Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO				
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024		Sede educativa:	TACARE				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	77	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30
		X						

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa	1	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	3	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	798g	1500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	3	NC
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0.385L	4L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	0.44kg	4kg	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	NC
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	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)	2par	1par	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 diariamente)	20pares	40und	C
Porcentaje de cumplimiento:				52.9 %

Observaciones

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

Se evidencia producto de aseo para 30 días

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Sandra Elizabeth Ramirez Gonzalez	Nombre: Bertilde Inocencio
Documento: 1052388328	Documento: 71248114
Cargo: Supervisora campo Interventoría	Manipuladora Alimentos

319

11077

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

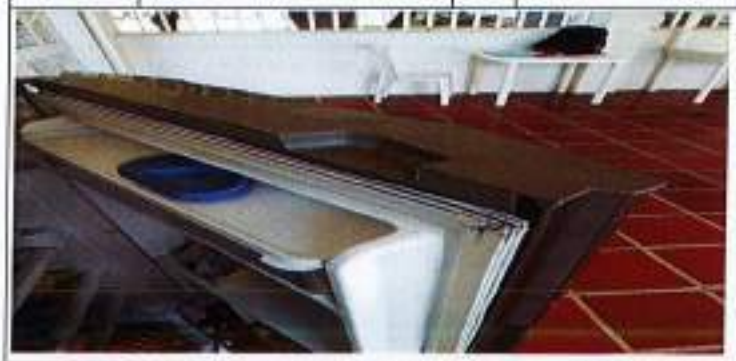
CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

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	RC	CASANARE	MUNICIPIO	Nunchía	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	TACARE	FECHA DE VISITA	5/06/2024	HORA INICIO:	11:30 a. m.		
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	103 de 2024	HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: 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		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia bordes de nevera con suciedad.		



Fotografía No. 02	anejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquid

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. 03	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. 04	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:			

102

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



Fotografia No. 05	Almacenamiento

Item 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	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	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. 07	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:			



Fotografia No. 08	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 35. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	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:			

11079

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:	Pajarito		
Fecha de la visita:	05	06	2024	Hora inicio:	08:00	Institución educativa:	Pozo Petrolero		
Operador:	UT ALIMENTAMOS 24.			Hora terminación:	09:00	Sede educativa:	El Palito		
Contrato de prestación de servicios No.	1036/2024.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	74.

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	Techos expuestos
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 liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Existen 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	Formatos 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).	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 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.	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.	

11080

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	Son rapidos.
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.	0	Chán kugas del personal.
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 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.	N.O	
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.	N.O	Lavadora mal lavada.
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.	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.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

11081

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)	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	Faltante en implementos de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		70 %	
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		Alistamiento menú No 13 Semana 3.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones de alistamiento y almacenamiento de materia prima en el comedor escolar.

- Existen formatos de los programas pero se encuentran sin diligenciar. Sin embargo, las instalaciones presentan condiciones higiénicas aceptables.
- Personal manipulador se presenta al establecimiento con uñas largas.
- Los alimentos almacenados como frutas y la mayoría de las verduras se encuentran en muy buen estado.
- Se observa repollo fraccionado y protegido con vinipel.
- Se indica al personal manipulador sobre la importancia de tener en cuenta las guías de preparación, respetar el ciclo de menú en todo momento realizado. Aplicando también, los protocolos de limpieza y desinfección constante.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Rene Abel Reyes.	Nombre: Alba Arenguren
Documento: 1121206618.	Documento: 47.495.460
Cargo: P.A. Profesional	Cargo: TDD economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1082

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:	Trinidad			
Fecha de la visita:	05062024			Institución educativa:	Pozo Pebalero.				
Operador:	UT ALIMENTARIOS 124			Sede educativa:	El Palito.				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	14	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	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.	252g.	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)	490ml.	4000 ml.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	560g.	4000g.	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	10	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2pares	1par.	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)	20pares	20pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				58,8 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Alba Y. Avenguth
Nombre: Hernel Alex Sua	Nombre: Alba Y. Avenguth
Documento: 1.121.910.073	Documento: 47.425.460
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Economa

11083

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	POZO PETROLERO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO RURAL X	
SEDE	EL PALITO	FECHA DE VISITA		05-06-2024	HORA INICIO:	08:00 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:00 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		NO CUMPLE	X

Observaciones: Techos expuestos.



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: Se hace limpieza pero no se diligencian los formatos.



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.

406



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	

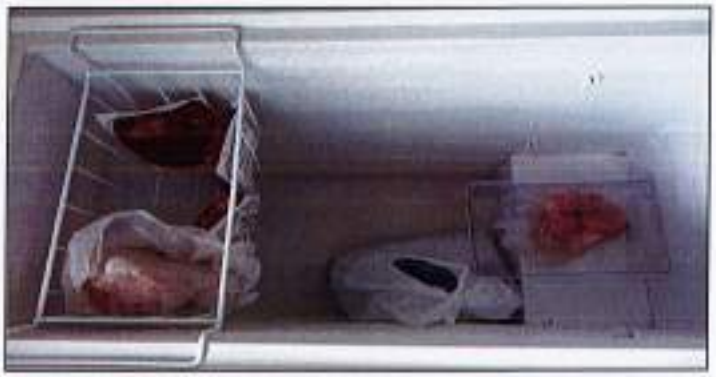
Observaciones:



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 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

Ítem 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.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Licuadora en regular estado higiénico.

11085

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:	Trinidad.			
Fecha de la visita:	05	06	2024	Hora inicio:	12:00	Institución educativa:	Campoalegre Brisas del Pueblo.			
Operador:	UT ALIMENTANDO [illegible]			Hora terminación:	14:00	Sede educativa:	Principal			
Contrato de prestación de servicios No.	1036/24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos	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 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	Existen aberturas entre las paredes y techo.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (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	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).	NA	

4080

110864

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 05	
	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

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.	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.	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	

404

11087

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)	NO	
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	Faltantes en productos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas				Porcentaje de Cumplimiento:		91,18 %		
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		NO		Menú 15, 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 proceso final de las preparaciones y entrega de los alimentos y se hace en óptimas condiciones higiénicas, riesgo de emergencia, limpieza sin interrupciones, buena presentación y organización operativa del personal manipulador.

- La materia prima organizada y en buen estado.

- Se realiza toma de muestra a los siguientes alimentos: Lentejas guisadas con pollo, ensalada, Jugo de piña, ambiente, licuadora, persona y agua hervida

* Nota: Como unica novedad negativa, la Coordinadora de zona permite una incorrecta aplicación de las BPM's, dejando el agua potable en el piso fresa del comedor escolar, bajo el sol.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lorena Patricia Peña	Nombre: Martha Sandra Ros Medina.
Documento: 1.121.210.018	Documento: 24 157 028
Cargo: R.A. Interventoría.	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre: Nelcy Katherine Morales
Documento:	Documento: 1122499666
Cargo:	Cargo: Manipuladora

11088

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:	Trinidad.			
Fecha de la visita:	05 06 20 24				Institución educativa:	Compuerta Brisa del Pueblo.			
Operador:	UT ALIMENTANDO 24.				Sede educativa:	Principal.			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		ALMUERZOS	No de servicios:	301	No de manipuladoras:	3.	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	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.	5.415 g.	2000 g.	NC.
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)	19535 ml	6000 ml	NC.
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	12,040g.	8000	NC
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).	3	2	NC
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	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)	6 pares.	3 pares.	N-C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	6	4	N-C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	20 unds.	2 pares.	C
Porcentaje de cumplimiento:				47,06 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Flor Stella Pena	Nombre: Nelcy Katherine Morales
Documento: 1.121.210.918	Documento: 1124996
Cargo: E.A. Interventoria	Cargo: Manipuladora.

11089 49

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Trinidad.		
Fecha de la visita:	0 T 0 6 2 0 2 4		Institución educativa:	Comfacasanare Brisas del Pauto.			
Operador:	UT ALIMENTANDO 2024		Sede educativa:	Principal			
Contrato de prestación de servicios No:	1036/2024.		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	304

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Lentejas guisadas con papa - Arroz Blanco - Picadillo mixto con queso - Ensalada repollo, tomate, cebolla - Jugo piña - Agua P.					
Intercambios	Alimento:	—				
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por:	—

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	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: Claudia Milena Pico.	Nombre: Nelly Catherine Huertas
Documento: 1.121.910.918	Documento: 21249966
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Manipuladora.

412

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE | Municipio: Tauramena

Fecha de la visita: 05/06/24 | Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria | Institución educativa: Campestre Bilingüe de Tauramena | Sede educativa: Principal - Huy. | Tipo de Complemento: | Almuerzo: ✓ | Residencias escolares:

Cocinas: UT ALIMENTANDO 124. | Contrato de prestación de servicios No. RLTO 1036/24. | No beneficios: 301

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: materia prima: Peso/ estándar	materia prima: Peso/ volumen	materia prima: Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso especifico	Cumplimiento de gramajes: Cumple	Cumplimiento de gramajes: No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Temperatura final de cocción: Cumple	Temperatura final de cocción: No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Temperatura distribución inicial: Cumple	Temperatura distribución inicial: No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Lentejas guisadas con pollo	Lentejas guisadas con pollo	✓		215 g	195 g	210 g	207 g	100 g	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		145 g	139 g	151 g	145 g	125 g	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Platano cocido al horno con Queso	Platano cocido con queso	✓		114 g	120 g	108 g	114 g	100 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Ens. Repollo, tomate y cebolla	Ens. Repollo tomate y Cebolla	✓		76 g	79 g	77 g	78 g.	70 g	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Jugo de Piña	Jugo de Piña.	✓		224 cc	216 cc	228 cc	222 cc	200 cc	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Agua Potable.	Agua Potable	✓		352 cc	340 cc	351 cc.	347 cc	200 cc	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:
Debido a la inexistencia de un horno se prepara platano cocido.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	Nelcy Marcela	
Nombre: Laura Natalia Peña.	Nombre: Nelcy Katherine Marcelo	Nombre:
Documento: 1.121.210.018	Documento: 21249966	Documento:
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Manipuladora.	Cargo:

4/3

8

11091

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-99 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	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO / RURAL X	
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA		05-06-2024	HORA INICIO:	12:00 pm	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	02:00 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 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. 2	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	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	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: 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:

414

11092



FOTOGRAFÍA No. 5	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	



FOTOGRAFÍA No. 6	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.

Ítem No 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	



FOTOGRAFÍA No. 7	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	



FOTOGRAFÍA No. 8	TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

Observaciones: Lentejas guisadas con pollo, ensalada, jugo de piña, ambiente, licuadora, manipuladora y agua hervida

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

11093

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-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	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD		URBANO / RURAL X
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA		05-06-2024	HORA INICIO:		12:00 pm
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN		02:00 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			

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS



FOTOGRAFIA No. 1	TARA DE PLATO VACIO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 2	TARA DE VASO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 3	LEGUMINOSA – LENTEJAS GUISADAS CON POLLO – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 4	CEREAL – ARROZ CON BLANCO – MUESTRA 1.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 5	RTP – PLATANO COCIDO CON QUESO – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 6	VERDURA – ENSALADA REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

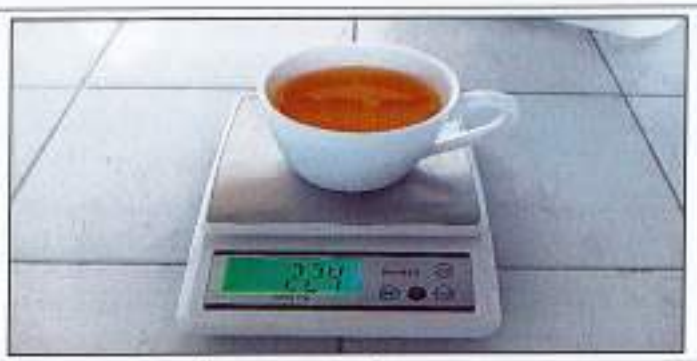
11099

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 11-08-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023



FOTOGRAFIA No. 7	FRUTA – JUGO DE PIÑA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 8	AGUA POTABLE		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 9	PLATO SERVIDO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 10	HORARIO DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

412

11095

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:	PORE		
Fecha de la visita:	06	06	2024	Hora inicio:	9:25	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	UT. ALIMENTAMOS 24			Hora terminación:	10:20	Sede educativa:	JORGE ELLECER GAITAN		
Contrato de prestación de servicios No:	1036-2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	20

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 Acción de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Es 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).	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	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	

11096

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: Abril	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.	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.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	
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.	0	Faltan vasos y cucharas

11097

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

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	Allegar Faltantes de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
					90,62 %			
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 14 de la semana 3

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita tecnica a la Unidad Aplicativa Antonio Nariño Sede Jorge elicer Gaitan sede del Municipio de Pore. con el Fin de verificar las condiciones Higienico Sanitaria y Servicio del Restaurante escolar donde se observa lo siguiente:

- Se verifico materia prima en buenas condiciones de calidad para las preparaciones de la semana 3.
- No cuenta con soporte de Fumigación
- Se observa el prealistamiento del menu N 14 de la semana 3

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Mackely B.	Nombre: - Rosa Sobeida Gualdron
Documento: 1.118.344.617	Documento: - 23937461
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: - manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:

11098 FT

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	PORE				
Fecha de la visita:	06062024	Institución educativa:		ANTONIO NARIÑO					
Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024	Sede educativa:		JORGE ELIECER GAITAN					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	20	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	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0,700	4.1000.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	0,800	2x1000g	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)	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	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	40und	C
Porcentaje de cumplimiento:				88,24%

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	- Rosa Sabida Gualteron
Nombre: Nayda Merdady Bustos	Nombre: - Rosa Sabida Gualteron
Documento: 1.118.544.617	Documento: - 23937442
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: - manipuladora alimentos

11044

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	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Pore	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	JORGE ELECER GAITÁN	FECHA DE VISITA	4/06/2024		HORA INICIO:	9:25 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1006 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:20 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		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia 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:			



Fotografia No. 02	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:			



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido

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:			



Fotografia No. 04	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. 05	Personal_manipulador	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.		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		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			





Fotografía No. 07	Almacenamiento	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.		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		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			





Fotografía No. 09	Almacenamiento	Fotografía No. 10	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.		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		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

1151

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Pore		
Fecha de la visita:	06	06	2024	Hora inicio:	11:30 am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación:	1:00 pm	Sede educativa:	BELLA VISTA		
Contrato de prestación de servicios No.	1036 - 24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos ✓	No de servicios: 25

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	Es compartido 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.	0	Reforzar L y D en equipo nevera
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	Instalar barreras de protección puerta parte inferior
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas 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.	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).	N.A	

1102

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 nivel
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 4/06/2024	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 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.	N.O	
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.	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.	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.	0	Falta Vasos

11103

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.	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	Allegar faltantes de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		80,64 %		
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 Requenmientos.	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 14 semana 3.

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita tecnica a la unidad Aplicativa Antonio Nariño sede Bellavista del Municipio de Pore con el fin de Verificar las condiciones Higienico Sanitarias y prestación de servicio del Restaurante escolar. donde se evidencia lo siguiente:

- Materia prima en buenas condiciones de Calidad para las preparaciones de la semana 3.

- Instalar barreras de protección puerta del area de preparación en la parte Inferior para evitar el ingreso de plagas.

- No cuenta con soporte de Fumigación, ni canecas para la recolección de basuras o residuos solidos.

- Durante la visita no se realizo Gramaje debido a que los niños ya habian consumido sus alimentos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda M. Bustos R.	Nombre: HAYDY ESTHER JIMENEZ HERNANDEZ
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1118546893
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: MANIPULADORA
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:

11104

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	PORE				
Fecha de la visita:	06 06 2024		Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO					
Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024		Sede educativa:	BELLAVISTA					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	25	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	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4.500g	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)	875	4.1000L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4x1000g	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)	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)	40 und	40 und	C
Porcentaje de cumplimiento:				94,12 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayde M. Bustos R.	Nombre: MARIA JIMENEZ
Documento: 1.118.541.617	Documento: 1118541693
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: MANIPULADORA

11-105

Educación · Alimentos · 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	DIC	CASANARE	MUNICIPIO	Paro	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	BELLA VISTA	FECHA DE VISITA	6/06/2024		HORA INICIO	11:20 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 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	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. 03	Control_de_plagas

Item 11. No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	instalar barreras de protección , es decir en la puerta parte inferior		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquido

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:			

108

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 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos

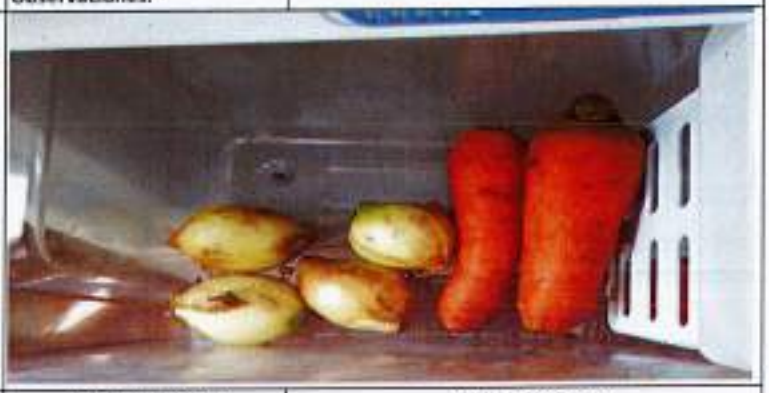
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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 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. 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	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:			

11107

Educación | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2024

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Antonio Nariño		EIC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Pore	URBANO ( ) RURAL (X)
SEDE:	San Rafael		FECHA VISITA:	06-JUNIO-2024	HORA INICIO:	8:24 a.m	
OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No:	1036-24	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	9:00 a.m
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Cristian Adame Manrique	4'122.301	Docente	3174570159
2	Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Supervisor campo Interv	3112632150
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Obtener información por parte del Docente encargado de la sede educativa, la No entrega de la ración industrializada, a los niños y niñas de la sede educativa San Rafael.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:24am se llega a la sede educativa San Rafael de la I.E Antonio Nariño de Pore.

Al realizar la VERIFICACIÓN del servicio, ración industrializada según ciclo de menú (semana 1, menú Nº 1 a menú Nº 5). Se evidencia que estos no se encuentran en sitio; en reunión con el señor docente manifiesta no haber recibido las raciones por "llegar incompletas", solo llegaron para 4 niños y en la sede educativa según el docente asisten 6 niños, se consulta en SIMAT último corte del 20 Mayo del 2024 donde se evidencia el registro de 4 niños; por consiguiente, se efectuó comunicación directa con el rector de la I.E Antonio Nariño del municipio de Pore, para solicitar la actualización en SIMAT dado la eventualidad evidenciada.

1108

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2024

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Gustavo Adame M.	NOMBRE: Cesaire Ramirez Gonzalez
CEDULA: 4'122301	CEDULA: 1057587328
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Cesaire Ramirez Gonzalez	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

11109

Educación · Alimentamos · 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	IEC	CASANARE	MUNICIPIO	Paz	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN RAFAEL	FECHA DE VISITA	6/06/2024		HORA INICIO:	8:24 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1035 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	9:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE REUNION			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01



Fotografia No. 02

Observaciones: En reunión con el señor docente manifiesta no haber recibido las raciones de Industrializado por haber llegado incompletas, solo llegaron para 4 niños y en la sede educativa adisten 6 niños, se efectuara comunicacion con el señor rector de la I.E Antonio Nariño para que actualice SIMAT dado la eventualidad evidenciada.

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:	PORE			
Fecha de la visita:	06	06	2024	Hora inicio: 11:30 a.m.	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO			
Operador:	UT- ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación: 1:15 p.m.	Sede educativa:	SANTA MARTA			
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	24	

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 Acción de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Faltan Angeos en ventana de almacenamiento y
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	barrera de protección entrada de consumo.
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Servicios sanitarios de la I.E
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	Instalar angeo en ventana área de almacenamiento
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	Fumigar y evidenciar certificado de actividades 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).	NA	

1111

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: mensual	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.	0	Repollo fraccionado con moho Realizar reposición.
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.	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.	0	No cuenta con menaje suficiente.

68

1112

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-YRPS-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).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		85,29 %	
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 14, Semana 3.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de control y seguimiento a la operación del Programa de Alimentación Escolar en la sede educativa Santa María del municipio de Pore, con el fin de realizar verificación de condiciones higienico-sanitarias durante la prestación del servicio, evidenciando áreas en orden y limpieza y diligenciamiento de registros.
-Se realiza verificación de materia prima, observan con fechas de vencimiento vigentes y en las cantidades suficientes para la siguiente preparación, se observa tapilla con manipulación se solicita realizar la remisión de manera inmediata de este alimento para dar cumplimiento a preparaciones programadas. Personal manipulador cumple con las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de cocción y distribución de los alimentos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Deisy Damaris Soler
Documento: 1067587348	Documento: 1116011811
Cargo: Supervisor campo Interventoría	Cargo: Encargada
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:

GT
1113

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Pore				
Fecha de la visita:	06 06 2024		Institución educativa:	Antonio Nariño					
Operador:	UT - ALIMENTARIOS 2024		Sede educativa:	Santa Marta					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	24	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	432gr	2000gr	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)	0.84L	4L	C
10	Detergente en polvo para aseo general incoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	0.96K	4K	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, incoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	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	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	20pares	40pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez	Nombre: Deisy Catalina Soler
Documento: 1057592378	Documento: 1116041811
Cargo: Supervisor Apoyo Interventoría	Cargo: Economia

4/30

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

11114

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PORE		
Fecha de la visita:	06/06/2024	Institución educativa:		ANTONIO NARIÑO			
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024	Sede educativa:		SANTA MARTA			
Contrato de prestación de servicios No:	1036-24	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	24	
				X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Goulash de carne + Arroz blanco + Pure de Papa + Jugo de Tomate de árbol + Colada de Avena (Semana 3 menú 14)				
Intercambios	Alimento:	Limonada de Panela por Jugo de tomate de árbol			
	Motivo del intercambio:	Corte de energía en la preparación del jugo de tomate de árbol	Fecha:	"menu #12"	Autorizado por: ✓

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	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: Geraldine Ramirez Poveda	Nombre: Ocsy Dayana Soler
Documento: 1057588368	Documento: 1116041811
Cargo: Supervisora de campo Interv	Cargo: Economa

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 08
CODIGO: FO-AT-VIN-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: | EDUCACION DE PREESCOLAR | Municipio: PORE

Fecha de la visita: 06-JUNIO-2024 | Nivel de escolaridad a verificar: Primaria2 | Institución educativa: Antonio Nariño | Sede educativa: Santa Marta | Tipo de complemento: | Almuerzo: X | Refrigerios escolares:

Operador: UT-ALIMENTAMOS 2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036-24 | 1036-24 | No Servicios: 24

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Complemento de menú: Cumple	Complemento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: Muestra 1 Peso/volumen	Muestra 2 Peso/volumen	Muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso minimo	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimientos: Cumple	Cumplimientos: No cumple
GOULASH DE CARNE	GOULASH DE CARNE	✓		117	107	108	110	105	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	✓		74	82	90	82	72	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
PURE DE PAPA	PURE DE PAPA	✓		76	78	86	80	75	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
* JUGO DE LIMONADA CON PANELA	JUGO DE TOMATE ARBOL	✓		218	236	220	224	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
* COLADA DE AVENA	COLADA DE AVENA	✓		181	173	180	178	120	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

*Se da cumplimiento bebida: "Jugo de Tomate de Arbol" por motivo de corte de energia del mes 12 se entregs la limonada con panela.

*Para la preparacion de colada de avena, se utilizó una bolsa de 380gr de leche en polvo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	• Deisy Solev	
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Deisy Danube Solev	Nombre:
Documento: 1057587328	Documento: 1116041811	Documento:
Cargo: Supervisor de Campo Interv	Cargo: Economa	Cargo:

1/30

11116

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

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	RC	CASANARE	MUNICIPIO	Yopal	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA MARTA	FECHA DE VISITA	6/06/2024		HORA INICIO	11:30 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:15 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia 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:			



Fotografia 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.

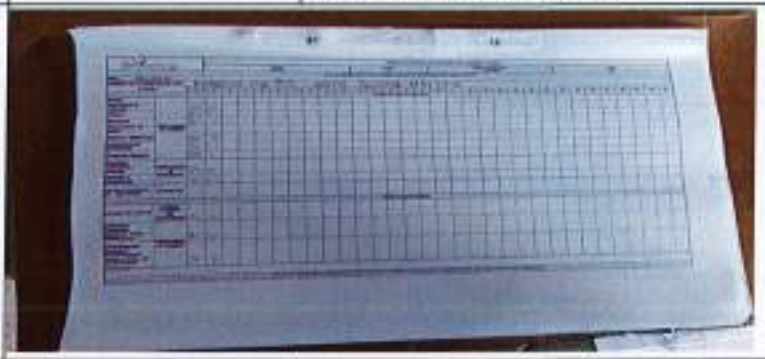
Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia abertura entre puerta y piso que facilita posible ingreso de plagas.		



Fotografia 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:			



Fotografia No. 04	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:	Se evidenvian registros actualizados.		

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	Control_de_plagas

Ítem 11. No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	anejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquid

Ítem 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. 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	Personal_manipulador

Ítem 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

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 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		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia repollo porcionado y en mal estado (moho.		

11117

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



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 2.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



Muestra 3.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



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
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 8.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



Muestra 9.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	No cumple



Muestra 11.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



Muestra 12.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



Muestra 13.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Muestra 14.	Componente_nutricional



Muestra 15.	Componente_nutricional

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

Calificación	Cumple	**Calificación**	Cumple	**Calificación**	Cumple



Fotografía 11.	Componente_nutricional
Plato servido	

Cumple	X	**No cumple**	

111204

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:	Santafé de Palenque.		
Fecha de la visita:	06	06	2024	Hora inicio:	07:00	Institución educativa:	Francisco Jocco.		
Operador:	UT ALIMENTAMOS 24			Hora terminación:	08.00	Sede educativa:	Jaguayes.		
Contrato de prestación de servicios No.	1036 /24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzo: ✓	No de servicios:	22

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	Barreras de protección requieren mantenimiento.
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 liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Área en orden. Registros o formatos en blanco.
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	Formatos en blanco
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.	NO	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (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	No se evidencia certificado de fumigación vigente.
	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).	NA	

1121

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 cuenta con formato.
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	No se evidencia certificado medico en la papeleria
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.	N.O	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	N.O	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencia certificado BPH dentro de la papeleria
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 vacio, 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.	N.O	
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, estraer, 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.	N.O	
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	Equipos como neveras en buen estado.
37	Las temperaturas para los alimentos frios 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	

11762 EA

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.	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	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		66,67 %	
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		Existe materia prima para el menú 14. semana 3.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control al programa de alimentación escolar.

* Se verifica materia prima: las frutas y verduras se observan en buen estado.
* La visita es atendida por la Docente Ena, debido al horario. La semana inicia a las 04:00 am.
* Existe la materia prima para el cumplimiento del menú 14, semana 3.
* Áreas y superficies limpias, existen formatos pero no hay registros.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Fabian Esteban Peña.	Nombre: SONIA ELIZABETH LIZARAZO.
Documento: 1.126.710.018	Documento: 46.373.938 SOG.
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: DOCENTE.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

11123 X

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	San Luis de Palenque			
Fecha de la visita:	06/06/2024			Institución educativa:	Francisco Jose C.			
Operador:	OT ALIMENTAMOS/24			Sede educativa:	Joagreyo			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	22	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	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	396 g	2000 g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	770 ml	4000 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	880 g	4000 g.	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	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	10	NC
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 p.	20 pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				64,7 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	Nombre: Y GONZALEZ ZAMBRANO
Documento: 1.121.810.018	Documento: Y 46373.935 SOG.
Cargo: P.A. [illegible]	Cargo: DOCENTE

446

1124

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-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	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO / RURAL X	
SEDE	JAGUEYES	FECHA DE VISITA		06-06-2024	HORA INICIO:	07:00 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	08:00 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		NO CUMPLE	X

Observaciones: Barreras de protección requieren mantenimiento



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: Formatos en blanco



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:



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

11176

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:	Santa de Talengre.		
Fecha de la visita:	06	06	2024.	Hora inicio:	05:30.	Institución educativa:	Francisco Jurea.		
Operador:	UT ALIMENTARIOS 2024			Hora terminación:	04:70.	Sede educativa:	Algodonales.		
Contrato de prestación de servicios No.	1086 /2024.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	9
							V		

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 liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Superficies y áreas en buen estado. Sin embargo, no
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	hay formatos. tampoco reposa la carpeta operativa.
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	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	

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 encuentra soporte en la sede.
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	No se evidencia certificado en sitio
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.	NO	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	N.O	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencia certificado en sitio.
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	No cuenta con nevera.
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 area.
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.	N.O	
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.	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	

1128

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

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	Faltan en prueba de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
						66,67 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente X	< 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		Existe materia prima para el menú 14 semana 3.

Observaciones generales de la visita

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

* Teniendo en cuenta la hora y tiempo de la visita se inspeccionan condiciones de almacenamiento de la materia prima y condiciones de limpieza y desinfección del área de preparación en general.

* El comedor no cuenta con nevera u otro equipo de refrigeración, los alimentos de alto riesgo se almacenan en el equipo de la cocinera. En cuanto a frutas, verduras y ETS se encuentran en buen estado.

* El area de preparación y superficies se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas es evidente que posterior al servicio la cocinera aplica correctamente los protocolos de BPM

* Existe materia prima para las preparaciones del menú 14 semana 3.

* Tenemos en cuenta la observación puntual de la Docente Rectora a que generalmente el almuerzo se entrega a las 13:00 horas y es jornada única. Queda en acta el acuerdo con la cocinera que se hara entrega de los raciones a las 12:00pm. aprobado del dia de hoy 06-06-2026.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Raquel Echeverri Perez	Nombre: X
Documento: 1.012.400.18'	Documento: X
Cargo: PAE Interventoria	Cargo: X
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
X	
Nombre: X Maria Elena Angel Lut	Nombre:
Documento: X 40.412.173 Y.C.U.	Documento:
Cargo: Docente.	Cargo:

11129

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACIÓN 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:	San Luis de Palenque.		
Fecha de la visita:	06062024	Institución educativa:	Francisco Hoeer.				
Operador:	UT ALIMENTAMOS 124.	Sede educativa:	Algodonal				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	9	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	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	3	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	162 g.	2000 g.	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)	315 ml.	4000 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	360 g.	4000 g.	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)	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	0	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	1	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	40 und.	40 und.	C
Porcentaje de cumplimiento:				64,7 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Laura Sofia Leon.	Nombre: Musio Elena Sabuello
Documento: 1.121.210.013	Documento: 40.417.733
Cargo: C.P. Interventoria	Cargo: Docente

42

11130

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

PO-AT-IF-08 11-08-23 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	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO / RURAL X	
SEDE	ALGODONALES	FECHA DE VISITA		06-06-2024	HORA INICIO:	08:30 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:50 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 formatos 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:

4/53

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 | Vol. 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	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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. 7	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. 8	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. 9	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



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No: El agua utilizada es hervida

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

11132

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	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:	San Luis de Palenque.		
Fecha de la visita:	06	06	2024	Hora inicio:	10:50	Institución educativa:	Francisco Jurado.		
Operador:	UT ALIMENTANDO 24			Hora terminación:	13:00	Sede educativa:	Cristo Rey.		
Contrato de prestación de servicios No.	1036/2024.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos	No de servicios: 70

Califiquen 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.	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).	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	No se cuenta con certificado de fumigación
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con ellos.
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	

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 nivel.
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 formato
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.	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.	0	No cuenta con certificado de capacitacion
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 caracteristicas 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	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.	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	

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.	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 de implementos de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		79,41 %	
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 adara 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	Y	NO		Menú 14 Semana 3.

Observaciones generales de la visita

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

- Hoy para primer para el menú 15 esta completo y en buen estado.

- Se menciona al personal la importancia de mantener constancia en las buenas prácticas en el cumplimiento del menú.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Andrea Urbano
Nombre: Paola Alvis Pitre.	Nombre: Andrea Urbano
Documento: 1.121.210.018	Documento: 1006567904
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1135

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: TO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare				Municipio:	San Luis de Palenque			
Fecha de la visita:	06/06/2024			Institución educativa:	Francisco Jurado				
Operador:	AT ALIMENTANDO TU			Sede educativa:	Cristo Rey.				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	20	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	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	3	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	360g	1500g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	3	N.C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	700 ml.	2000 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	800g.	3000g.	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	0	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	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)	40 unds.	100 unds.	C
Porcentaje de cumplimiento:				64%

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Andrea Urbano
Nombre: [illegible] Paez	Nombre: Andrea Urbano
Documento: 1.124.[illegible].050	Documento: 1006367904
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Economa

1136

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	San Luis de Palenque		
Fecha de la visita:	06/06/2024	Institución educativa:	Francisco Jurado.		
Operador:	UT ALIMENTAMOS 24.	Sede educativa:	Cristo Rey.		
Contrato de prestación de servicios No:	1036/2024.	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios: 20

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Goulash de Carne. Arroz Blanco – Arveja de Pupo – Limonada con Panela – Colada de Avena				
Intercambios	Alimento: —				
	Motivo del intercambio: —	Fecha: —	Autorizado por: —		

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Flavia Alvarez P.	Nombre: Andrea Urbano
Documento: 1.121.910.941	Documento: 1006567904
Cargo: RA. Interventor	Cargo: Economa

459

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDILMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE — Municipio: San Luis de Palenque.

Fecha de la visita: 06-06-24. — Nivel de escolaridad a servir: Cuarto y Quinto. — Institución educativa: Francisco Javier — Sede educativa: Cristo Rey — Tipo de Complemento: — Almuerzo: ✓ — Residencias escolares:

Operador: OT ALIMENTAMOS 2024 — Contrato de prestación de servicios No. 1036 /24. — No Servicios: 20

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Saber		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Goulash de Carne.	Goulash de Carne	✓		116 g	138 g	120 g	124 g	105 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco.	Arroz Blanco.	✓		111 g	131 g	116 g	119 g	90 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Pure de Papa.	Pure de Papa	✓		116 g	93 g	102 g	105 g	95 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Limonada con Panela	Limonada con Panela	✓		278 cc	264 cc	279 cc	273 cc	200 cc	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Caldo de Arveja	Caldo de Arveja.	✓		202 cc	192 cc	183 cc	194 cc	120 cc	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

Observaciones:

Porcentaje de cumplimiento: 100

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	Andrea Urbano	
Nombre: Yelmi Alejandra Peña	Nombre: Andrea Urbano	Nombre:
Documento: 1121210314	Documento: 1006567904	Documento:
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Economa	Cargo:

1138

Educación			FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 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	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CRISTO REY	FECHA DE VISITA		06-06-2024	HORA INICIO:	10:30 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		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:

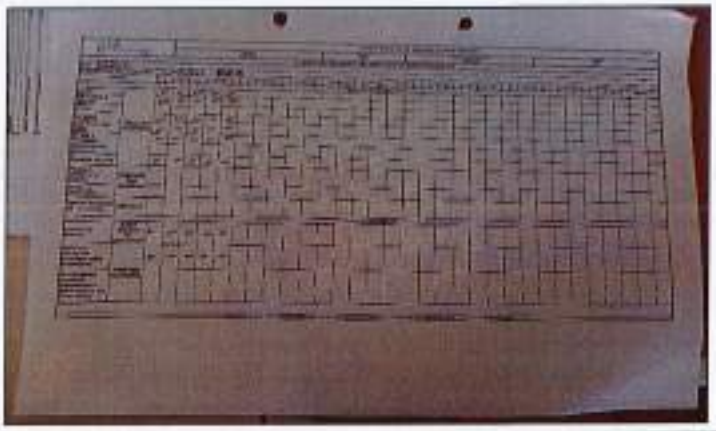


FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

461



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: Tanque de nivel



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 22: Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Uñas largas



FOTOGRAFÍA No. 7	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. 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	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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:



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1110

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO / RURAL X	
SEDE	CRISTO REY	FECHA DE VISITA	06-06-2024	HORA INICIO:	10:30 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		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS			

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS



FOTOGRAFIA No. 1	TARA DE PLATO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 2	TARA DE POCILLO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 3	TARA DE VASO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 4	PROTEÍNAS – GOULAHS DE CARNE – MUESTRA 1.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 5	CEREAL – ARROZ BLANCO – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 6	RTP – PURE DE PAPA – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

163

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023



FOTOGRAFIA No. 7	FRUTA – LIMONADA DE PANELA – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 8	COLADA DE AVENA – MUESTRA 1.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 9	PLATO SERVIDO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 10	ALISTAMIENTO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 11	HORARIO DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 12	LA ACEPTABILIDAD ES ADECUADA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

11142

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	San Agustin	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Villanueva	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	San Agustin	FECHA VISITA:	6/06/2024	HORA INICIO:	7:50 am.		
OPERADOR:	UT Alimentamos 2024	CONTRATO No: 1036/24	VISITA No.	(2)	HORA TERMINACIÓN:	8:30 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Luz Alicia Sanabria Guerra.	23607929	Rectora.	/
2	Karina Rivera Galindo	1118542365	PROF. APOYO INTER.	/
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Socializacion con docente (Rectora) para verificar si se esta prestando servicion de alimentacion escolar en las sedes educativas de la institucion educativa San Agustin. del municipio de Villanueva.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Por parte de la interventoria se realiza reunión con la rectora de la institucion educativa San Agustin del municipio de Villanueva, la docente manifiesta lo siguiente:

- En la sede Buenos Aires no se ha prestado servicio los dias martes (4 junio), miercoles (5 junio) y jueves (6 junio).

1143 82

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Por motivo de inundación, los estudiantes se evacuaron el dia martes a las 9:00 am.

- la sede Tical, no se prestó servicio de alimentación escolar los días. martes (04 junio) y miercoles (5 junio), por motivo de inundacion. Los estudiantes se evacuaron el dia martes a las 9:00 am.
- En la sede don Rafael hubo normalidad academica. Con inasistencia de 4 estudiantes del caserio San Marcos, quenes el jueves 6 junio regresaron.
- Las demas sedes funcionan con normalidad, Puerto rosules San Agustin, Alfonso Lopez, Caribayona.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Luz Alicia Sandoval	FIRMA: KARINA ORUEÑA G.
NOMBRE: Luz Alicia Sandoval	NOMBRE: KARINA ORUEÑA
CEDULA: 22607929.	CEDULA: 1118542365.
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

11144 48

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	San Agustin	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Villanueva	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	Buenos Aires	FECHA VISITA:	6/6/2024	HORA INICIO:	9:30am		
OPERADOR:	UT Alimentamos 2024	CONTRATO No:	1036/24	VISITA No.	(2)	HORA TERMINACIÓN:	10:30am
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Leidy Carolina Bastilla	1115857818	Economa	3213641214
2	Alieth Mendoza	39478995	Docente.	3203012774
3	Karina Orcera G.	1118542365	Prof Apoyo Inter.	3133746589.
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar prestación servicio de Alimentacion Escolar I.E san Agustin sede Buenos Aires, municipio de villanueva.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita por parte de la interventoría a la I.E san Agustin sede Buenos Aires del municipio de Villanueva en donde se evidencia la no prestación del servicio de alimentacion escolar por motivo de inundacion en las instalaciones de la sede escolar.

4/7

1145 89

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se hace verificación de la materia prima almacenada, la cual se evidencia en buenas condiciones de calidad.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: leidy carolines Bastilla	FIRMA: Karina Urueña G.
NOMBRE: leidy carolina Bastilla	NOMBRE: KARINA URUEÑA G.
CEDULA: 1115857818	CEDULA: 1118542365
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: ALIETH MENDOZA RUIZ	NOMBRE:
CEDULA: 39 948 995	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Educación · 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	SAN AGUSTIN	DPTO	CASANARE	MUNICIPIO	Villanueva	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	BUENOS AIRES	FECHA DE VISITA	6/06/2024		HORA INICIO:	9:00 a. m.	
OPERADOR	UE Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO				
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAL		



Fotografía No. 01	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. 02	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. 03	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:			



Fotografía No. 04	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:			



Fotografía No. 05	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:			



Fotografía No. 06	Preparación_ensamble_y_distribución
Item 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.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

11197

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Villanueva		
Fecha de la visita:	06	06	2024	Hora inicio: 11:00am	Institución educativa:	San Agustin.	
Operador: OT alimentamos 2024				Hora terminación: 1:00pm	Sede educativa:	FICAL.	
Contrato de prestación de servicios No:	1036/24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzos: ✓	No de servicios: 11

Calificar 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 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 hay soporte de la actividad.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No disponen de recipientes material sanitario.
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	

1118

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: 30/04/2024	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.	0	Personal manipulador sin dotación.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
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 especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Ubicar 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.	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.	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.	1	

1114

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 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).	N.O	Elementos de aseo incompletos.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
						87,88 %		
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 (X) y registre la observación cuando se encuentre incumplimiento.

		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		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		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		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 # 14.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de condiciones de operacion racion Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente.

-No hay soporte actividad de fumigación.
-No disponen de recipientes material sanitario para la recolección de residuos.
-Personal manipulador sin dotación
-Ubicar e identificar area Producto no conforme.
-Elementos de aseo incompletos

- Se evidencia Materia Prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.
- Se evidencia entrega del menú #14 semana 3.

El item 41 se califica como N.O debido a que se había evidenciado en visita 29/05/24 (semana anterior). los utensilios de aseo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Karina Urueña	Sandra Aprace
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: Sandra Aprace
Documento: 1118542365	Documento: 1118166845
Cargo: Prof. de Apoyo Interv.	Cargo: Manipuladora.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1150

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Villanueva		
Fecha de la visita:	06062024		Institución educativa:	San Agustin			
Operador:	UT Alimentamos 2024		Sede educativa:	El Fical			
Contrato de pretación de servicios No:	1036/24.		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	11

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: #14 Goulash de carne, arroz blanco, pure de papa, limonada de panela, colada de avena.

Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	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:
Karina Olaya	Sandra Aponte
Nombre: KARINA O.	Nombre: Sandra Aponte
Documento: 1118542365	Documento: 1118166945.
Cargo: PDF. APOYO INTER	Cargo: Manipulacion.

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03 | CODIGO: FO-61-V03-02 | VIGENTE DESDE: ENERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE | Municipio: villanueva

Fecha de la visita: 6 JUNIO 2024 | Nivel de escolaridad a verificar: Cuarto y Quinto | Institución educativa: San Agustin | Sede educativa: El Fical | Tipo de Complemento: Almuerzo ✓ | Residentes escolares: 1

Operador: UT Alimentamos 2024 | Contrato de prestación de servicios No: 1036/24 | No Servidos: 11

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Complimiento de menú: Cumple	Complimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de coccion: T °C	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T °C	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T °C	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Goulash de Carne	Goulash de carne	✓		109	107	107	107 g	105 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		93	93	97	94 g	72 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Pure de Papa	Pure de Papa	✓		100	96	101	99 g	95 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Limonada de Panela	Limonada de Panela	✓		241	219	223	227	200 cc	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Colada de Avena	Colada de avena	✓		138	147	149	144	120	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

NOTACION: No de preparaciones que cumplen (con los dos calidad y organolepticas) / No de preparaciones verificadas | Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:
Semana #3 menú #14

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: Sandra Aprendiz	Nombre:
Documento: 1118542365	Documento: 1118166845	Documento:
Cargo: PROF. APOYO INTERV	Cargo: Manipuladora	Cargo:

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	SAN AGUSTIN	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Villanueva	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL FICAL	FICHA DE VISITA	4/04/2024		HORA INICIO	11:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1034 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. 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	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		No cumple	X

Observaciones:

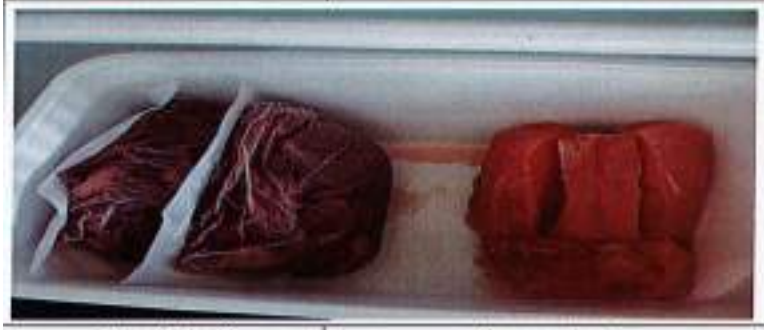


Fotografía No. 02	Personal_manipulador

Item 21. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicos en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	Almacenamiento

Item 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	

Observaciones:



Fotografía No. 04	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. 05	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:



Fotografía No. 06	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 35. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 3.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 5.	Componente_nutricional
cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 6.	Componente_nutricional
cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple



Muestra 8.	Componente_nutricional
Tuberculos,raices,platanos o derivados de cereal	
Calificación	Cumple



Muestra 9.	Componente_nutricional
Tuberculos,raices,platanos o derivados de cereal	
Calificación	Cumple



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



Muestra 11.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 12.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 13.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	
Calificación	Cumple



Muestra 14.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	
Calificación	Cumple



Muestra 15.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	
Calificación	Cumple

11154

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:	Recetor		
Fecha de la visita:	07 / 06 / 2024	Hora inicio:	9:30am	Institución educativa:	Fernando Rodriguez		
Operador: UT alimentamos 2024		Hora terminación:	12:00	Sede educativa:	Fernando Rodriguez		
Contrato de prestación de servicios No.	1036/2024	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	83

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	Diligenciar registros.
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	Diligenciar Registros.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (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 se evidencia soporte de la actividad.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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	Ubicar e identificar area.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A.	

11155

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 nivel.
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 31/05/2024	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.	0	Ubicar e identificar area.
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.	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	Faltan vasos.

4/3

1150 92

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.	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)	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		82.35 %	
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		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		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		X		
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	X		NO		

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita condiciones de operación ración preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

- Diligenciar registros de limpieza y desinfección
- No se evidencia soporte de la actividad de fumigación.
- No disponen de protocolo para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.
- Ubicar e identificar area producto no conforme.
- Faltan vasos para el servido.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KAPINA URUEÑA.	Nombre: Maribel Montaña Guio
Documento: 1118542365	Documento: 23862453
Cargo: Prof. Apoyo interven.	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1115 73

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Recetor	
Fecha de la visita:	07 06 2024	Institución educativa:	Fernando Rodriguez		
Operador:	UT alimentamos 2024	Sede educativa:	Fernando Rodriguez		
Contrato de prestación de servicios No:	1036/2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios: 83

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú #15	Huevos revueltos, Frijol sodado, Arroz Blanco, Papa al vapor, ensalada Roja, Jugo de Maracuya, Agua Potable.				
Intercambios	Alimento:	—			
	Motivo del intercambio	—	Fecha: —	Autorizado por: —	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	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.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	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:	93.3 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: Maribel Montaña G.
Documento: 1118542305	Documento: 23862453
Cargo: Prof. de Apoyo INEM	Cargo: Manipuladora

480

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ENTIDAD TERRITORIAL:

OBSERVACIÓN DE CAMPAMENTO:

Municipio: Recetor

Fecha de la visita: 07/06/2024

Nivel de escolaridad a verificar: Preescolar

Profesional educativo: Fernando Rodriguez

Sede educativa: Fernando Rodriguez

Tipo de Complemento: Almuerzo ✓

Raciones escolares

Operador: UT alimentamos 2024

Contrato de prestación de servicios No: 1036/2024

No Servicios: 83

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Saber		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
				Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen																							
Huevos Revueltos	Huevos Revueltos	✓		44	51	49	48	58 g		✓	✓		✓		✓		✓												✓
Frijol Guisado	Frijol Guisado	✓		18	22	30	23	15 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		60	62	57	59	55 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Papa al Vapor	Papa al Vapor	✓		68	66	64	66	63 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ensalada Roja	Ensalada Roja	✓		57	60	52	56	50 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de Maracuya	Jugo de Maracuya	✓		234	232	230	238	200 c.c	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua Potable	Agua Potable	✓		227	231	227	228	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

NOTA/OBS: No se entregaron los Cartones oficiales de medidas y organolépticas / No se entregaron los Potes

Observaciones:
semana #3 Menu #15

Porcentaje de cumplimiento: 85.7

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: KARINA URGENA	Nombre: Maribel Montoya G.	Nombre:
Documento: 1118552365	Documento: 23862453	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Manipuladora	Cargo:

Educación · Alimentación 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	FERNANDO RODRIGUEZ	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Recetor	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	FERNANDO RODRIGUEZ	FECHA DE VISITA	7/06/2024		HORA INICIO:	9:30 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 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		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

Item 1. El servicio de alimentación esta alejado 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	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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. 03	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. 04	Personal_manipulador

Item 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 05	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:



Fotografía No. 06	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 35. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

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



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	No cumple



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	No cumple



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	No cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 5.	Componente_nutricional
Alimento Proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 6.	Componente_nutricional
Alimento Proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 8.	Componente_nutricional
cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 9.	Componente_nutricional
cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple



Muestra 11.	Componente_nutricional
tuberculos,raices, platanos o derivados de cereal	
Calificación	Cumple



Muestra 12.	Componente_nutricional
tuberculos,raices, platanos o derivados de cereal	
Calificación	Cumple



Muestra 13.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple



Muestra 14.	Componente_nutricional
ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple



Muestra 15.	Componente_nutricional
ensalada o verduras calientes	
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 16.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	No cumple



Muestra 17.	Componente_nutricional
bebidas (fruta en jugo)	
Calificación	No cumple



Muestra 18.	Componente_nutricional
bebidas (fruta en jugo)	
Calificación	No cumple



Fotografía 11.	Componente_nutricional		
Plato servido			
Cumple	X	No cumple	

1162

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 19 de junio de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-029-2024

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.	11/06/2024	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	COREA	73,50%	Aceptable
2.	11/06/2024	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	EL PRETEXTO	74,30%	Aceptable
3.	11/06/2024	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS	77,80%	Aceptable
4.	11/06/2024	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	EL GUAIMARO	80,60%	Aceptable
5.	11/06/2024	AGUAZUL	IE JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS	61,8%	Deficiente
6.	11/06/2024	AGUAZUL	IE JORGE ELIECER GAITAN	EL GUINEO	89%	Bueno
7.	12/06/2024	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	LA GRACIELA	56,30%	Deficiente
8.	12/06/2024	AGUAZUL	IE SAN AGUSTIN	RIOCHIQUITO	89,00%	Bueno
9.	12/06/2024	PORE	IE EL BANCO	LA MAPORA	91%	Bueno
10.	13/06/2024	NUNCHIA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	84,30%	Aceptable
11	13/06/2024	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESMERALDA	86,50%	Bueno
12.	13/06/2024	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	TESORO DEL BUBUY	97,20%	Muy bueno

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 (49) Folios.

Sin otro particular,

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

49

11163

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:	17	06	2024.	Hora inicio:	08:00	Institución educativa:	El Proyecto.		
Operador:	UT ALIMENTANDO 24			Hora terminación:	09:00	Sede educativa:	Coren		
Contrato de prestación de servicios No.	1030/24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	38.

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 almacenamiento no cuenta con barrera de protección.
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 liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Registros desactualizados, último registro 04-06-24.
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	Registros desactualizados.
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	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).	NA	

1/36

11164

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	formato sin diligenciar.
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	Hacer entrega del certificado médico
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	Personal presenta 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.	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.	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.	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.	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.	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.	1	

11165 P

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AF-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)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

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 faltante de implemento de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		73,5 %	
Concepto Técnico:	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable X	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		Existe materia prima para las preparaciones del menú 17, semana 24.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones de almacenamiento de los alimentos, verificando el control de calidad y flujo de alistamiento operacional antes de iniciar procesos de preparación.

* El personal realiza proceso de limpieza de las áreas, superficies como mesones, mesas, tarimas de pisos, trapeado etc, Aplicando ficha protocolo, espacio del aseo, intervenidos realizan una serie de correcciones con el objeto de mejoras deben procesos en el adecuado uso de producto desinfectante.

* Se cuenta con una nevera para el almacenamiento de posterior labor, frutas y verduras, no RTP, se encuentran en buen estado, al igual que los alimentos empacados.

* El personal hierve el agua el día anterior y lo deja en el mismo recipiente.

* Se brinda charla al personal en donde se hace referencia a la importancia de seguir respetando el ciclo de menú, quien la preparación y aplicar correctamente la prueba de 1.20.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Flavio Alvis Peña	X Nombre: X Inde Rosana Heche Tay
Documento: 1.121.210.215	X Documento: X 1118560895
Cargo: A.A. Interventoria.	X Cargo: Ekonoma
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

4/30

1166 A

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Yopal		
Fecha de la visita:	11 06 2024	Institución educativa:	El Porvenir.				
Operador:	UT ALIMENTANDO 124	Sede educativa:	Ca. ec.				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	38	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	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.	684g	2000g.	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)	1,330ml	4000ml.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1,570 g.	4000 g.	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	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	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	20 pare.	20 pares.	C
Porcentaje de cumplimiento:				76,4. %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Florentino Alvis Peña	Nombre: Y Inde Rosana Heche
Documento: 1.121.210.918	Documento: 1118560895
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Ekonoma

439

11167

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-09 11-03-23 Vid. 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	EL PRETEXTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHÍA	URBANO / RURAL X	
SEDE	COREA	FECHA DE VISITA		11-06-2024	HORA INICIO:	08:00 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:00 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		NO CUMPLE	X

Observaciones: Ventanal sin protección expone el área de almacenamiento.



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: Registros de limpieza y desinfección, desactualizados.



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:

490

1168



FOTOGRAFÍA No. 5	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. 6	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. 7	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. 8	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.

Ítem 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 41: 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		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se hace entrega de todos los implementos de aseo.

491

11698

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

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Nunchia.		
Fecha de la visita:	11	06	2024.	Hora inicio:	09:20	Institución educativa:	El Porvenir.		
Operador:	UT ALIMENTAMOS 24			Hora terminación:	10:40.	Sede educativa:	Principal		
Contrato de prestación de servicios No.	1036 /2024.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	137.

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	Barreras de protección de la puerta del A. preparación en mal 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 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	Area en orden y registro actualizado
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).	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	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).	NA	

1

1170

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	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.	0	Falta certificado medico de la Sra. Nelcy Yunado.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Personal carece de tapabocas y Gorros.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Personal con 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	
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.	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	Nevera y congelador dejaron de funcionar, requieren mantenimiento.
37	Las temperaturas para los alimentos frios 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	

2

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)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
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 de implementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	74.3 %		
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		NO	X	No se cumple con el menú, se observó preparación del menú 17, semana 3.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de requerimiento y control a las operaciones de preparacion y almacenamiento de los alimentos. A continuación las novedades.

*La nevera y el congelador dejaron de funcionar. Razón por la cual, el personal manipulador que operación hacia llegar diariamente la proteina para el menú correspondiente. Sin embargo, durante la visita no se evidenció recepción del mismo. Razon y motivo, el personal decidió preparar el menú 15, semana 3, dia viernes.

*Los alimentos como: Pollo, verduras y RTP se almacenan en canastillas y se encuentran en buen estado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible] Pau	Nombre:
Documento: 1.121.210.018	Documento:
Cargo: 3112632150 P.A. Interventor	Cargo:
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Gladys Tirado Mora	
Nombre: Gladys Tirado Mora	Nombre:
Documento: 47473854	Documento:
Cargo: Economa	Cargo:

1172

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:	Hunchic.			
Fecha de la visita:	17062024				Institución educativa:	El Pretexto			
Operador:	ALIMENTARES /24				Sede educativa:	Principal			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		ALMUERZOS		No de servicios:	137	No de manipuladoras:	2	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	N.C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4.	5	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2.464g	4000g.	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)	4,795ml	3000 ml.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	3,480g	8000g.	C.
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	2	2	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	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	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	4	0	N. C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	4	4	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	40 pares	40 pare.	C
Porcentaje de cumplimiento:				64,7. %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	Nombre: Gladys Tiedra Mora
Documento: 1121[illegible]	Documento: 47458542
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Economa

4

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

PO-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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHÍA	URBANO / RURAL X	
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA		11-06-2024	HORA INICIO:	09:20 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:40 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:

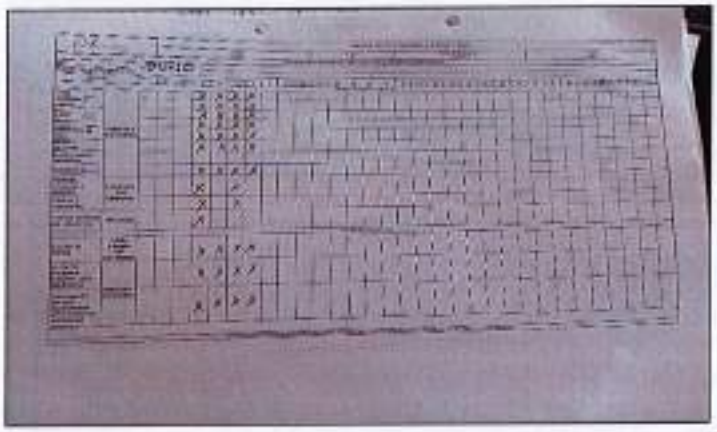


FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: 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:



FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se ha hecho entrega de tapabocas y gorros.



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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. 7	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	



FOTOGRAFÍA No. 8	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.

Ítem 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 41: 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		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se hace entrega de todos los implementos de aseo.

1175 9

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Hunchia.		
Fecha de la visita:	11	06	2024	Hora inicio:	11:00	Institución educativa:	El Retorto.		
Operador:	UT ALIMENTANDO/14			Hora terminación:	12:30	Sede educativa:	Guacharacas.		
Contrato de prestación de servicios No.	1036/24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	11
							7		

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	Ventana de suelo expone el area de preparacion
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	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	Formatos 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).	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 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).	NA	

7

11176

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-ARPS-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	Formato sin diligenciar
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.	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.	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.	0	Se conoce de vasos suficientes.

8

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

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	se anexa check list.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			77.8 %
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	4	
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	4	
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	4	
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		Hens 19 Semana 4.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a la operacion del programa de alimentacion escolar

* Personal no esta diligenciando el No formato de los programas.

* Materia prima en buen estado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Mauricio Pati	Nombre: Deisy Yuleth Vargas Pulido
Documento: 1.121.210.018	Documento: 1018411582
Cargo: PA Interventor	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1178 22

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare				Municipio:	Hato Corozal.			
Fecha de la visita:	11 / 02 / 2024		Institución educativa:		El Retorno.				
Operador:	UT ALIMENTAMOS/24.		Sede educativa:		Las Guacharacas				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	11	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.	198 g	2000 g.	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)	381 ml	4000 ml.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	440 g	4000 g.	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	NC.
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	10	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	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	40 und	100 und.	C
Porcentaje de cumplimiento:				50,2 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Rafael Ariel Peña	Nombre: xDeny Yulieth Vargas
Documento: 1.121.210.095	Documento: 1010841582
Cargo: I.A. Interventor	Cargo: Economa.

10

11179

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Nunchia		
Fecha de la visita:	11/06/2024	Institución educativa:	El Retoño.				
Operador:	UT ALIMENTAMOS 24.	Sede educativa:	Las Guacharacas.				
Contrato de prestación de servicios No:	1036/2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	11	
				X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga cocida, Arroz con Arveja, Papa chaleca, ensalada rojo. Jugo de Mango				
Intercambios	Alimento:	—			
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por: —

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	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:
	Deisy Vargas
Nombre: [illegible] P.	Nombre: Deisy Yulieth Vargas
Documento: 1.121.210.018	Documento: 1084411582
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: y Economa

75

44

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 09 | CÓDIGO: FO-AT-VR-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: Hato Corozal.

Fecha de la visita: 11/06/2024 | Nivel de escolaridad a verificar: Primero, segundo y Tercero | Institución educativa: El Proyecto. | Sede educativa: Las Guacharacas | Tipo de Complementación: | Almuerzo: ✓ | Restricciones escolares:

Operador: ET ALIMENTAMOS 2024. | Contrato de prestación de servicios No: 4036/24. | No Servicios: 14

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	No cumple	Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/ volumen	muestra 2 Peso/ volumen	muestra 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso especial	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	No cumple	Sabor: Cumple	No cumple	Olor: Cumple	No cumple	Textura: Cumple	No cumple	Temperatura final de cocción: T°C	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T°C	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T°C	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	No cumple
Pechuga Sudada	Pechuga Sudada	✓		40 g	42 g	39 g	40 g	35 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓
Arroz con Fideos.	Arroz con Fideos.	✓		79 g	71 g	80 g	76 g	70 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓
Papa Chaleca	Papa Chaleca	✓		104 g.	95 g	84 g	94 g	70 g	✓		✓		✓		✓		✓												✓
Ensalada Roja.	Ensalada Roja.	✓		75 g.	70 g	68 g	71 g.	60 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓
Jugo de Mango.	Jugo de Mango.	✓		188 cc	190 cc	186 cc	188 cc	200 cc.	✓		✓		✓		✓		✓												✓

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Se determina el cumplimiento del gramaje del Jugo dado que el personal preparó la cantidad adecuada por niño. Sin embargo, el cilindro no cuenta con aforo con capacidad para 200 cc.

Menú evaluado: Menú 17. Semana 4.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Hamet Reyes Peña	Nombre: *Deisy Vargas *Deisy Yulieth Vargas	Nombre:
Documento: 1.121.210.018	Documento: 1018411582	Documento:
Cargo: 3112637170. Apoyo Interventoría	Cargo: Economa.	Cargo:

1181

Educación		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 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	EL PRETEXTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHÍA	URBANO RURAL X	
SEDE	LAS GUACHARACAS	FECHA DE VISITA		11-06-2024	HORA INICIO:	11:00 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:30 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: Área de servido expone el área de preparación, 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: Formatos sin diligenciar



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:



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 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. 7	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. 8	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	



FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem 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.

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

1183

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

PO-A7-IF-08 11-06-23 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	EL PRETEXTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHÍA	URBANO / RURAL	X
SEDE	LAS GUACHARACAS	FECHA DE VISITA	11-06-2024		HORA INICIO:	11:00 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:30 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		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS



FOTOGRAFIA No. 1	TARA DE PLATO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 2	TARA DE POCILLO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 3	PROTEÍNA – PECHUGA SUDADA – MUESTRA 1.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 4	CEREAL – ARROZ CON FIDEOS – MUESTRA 1.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 5	RTP – PAPA CHALECA – MUESTRA 1.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 6	VERDURA – ENSALADA ROJA – MUESTRA 1.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 7	FRUTA – JUGO DE MANGO – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 8	PLATO SERVIDO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 9	SERVIDO DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 10	HORARIO DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1118 5

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:	Aguazul		
Fecha de la visita:	11	06	2024	Hora inicio:	8:00	Institución educativa:	Luis maria jimenez		
Operador:	UT. Alimentamos-2024			Hora terminación:	9:20	Sede educativa:	El Guaimaro.		
Contrato de prestación de servicios No.	1036 de 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	33

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.	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 se evidencia soportes
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No Cuentan con Recipiente para R.S.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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	

77

16

1186

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: Semanal	1	Tanque de Nivel
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.	0	No cuenta con la dotación indicada
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	materia prima en mal estado. se reporta de inmediato al operador
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.	0	implementar protocolo.
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	la estufa requiere 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	

18

17

11187

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
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	Faltantes: Guantes de caucho y bolsas basura

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			80.6%
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)

Calificar 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	X	NO		
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 4, menú #17.

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita Tecnica de Seguimiento y Control a las Condiciones de operación, modalidad de atencion preparada en sitio del programa de Alimentación Escolar PAE. En la Sede El Guaimaro del municipio de Aquazul.

- Se Sugiere mejorar y proteger los perecederos durante el transporte no colocar con productos pesados en la misma canastilla para disminuir riesgos de daños mecanicos en los perecederos, Segun se evidencia.

- Se Sugiere hacer la entrega de la materia prima con mayor rapidez a cada una de las sedes, teniendo en cuenta el dia que sale de bodega principal, dado que se evidencia deterioro en algunos productos perecederos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ivi Estela Carreño.	María Amelia Parra
Documento: 23770291.	Nombre: Amelia Parra
Cargo: Supervisor PAE	Documento: 24228130
FIRMA ADICIONAL:	Cargo: Colorina
Nombre:	FIRMA ADICIONAL:
Documento:	Ana Lucia Gómez Montes
	Nombre: Ana Lucia Gómez Montes
	Documento: 26.067.483.
	Docente

14

1188

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 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:	Aguazul			
Fecha de la visita:	11062024			Institución educativa:	Luis Maria Jimenez				
Operador:	LT Alimentamos-2024			Sede educativa:	El Guaimaro				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		ALMUERZOS	No de servicios:	33	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30
			X						

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos	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)	4 Lt	4 Lt.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4 Kg.	4 Kg.	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)	20	0	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	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	1	N C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	1	N.C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	200 Uns	200 Un.	C
Porcentaje de cumplimiento:				70.6 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: - Mes Mayo.

- No entregan Gorros ni Tapabocas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yuly Catalina Cortes	Nombre: Amelia Parra
Documento: 23770291	Documento: 24228130
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: Economa

11189

Educación / Alimentación Escolar / Gobernación del 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS ANDRÉS JIMÉNEZ	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Aguazul	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL GUAMARO	FECHA DE VISITA	11/06/2024		HORA INICIO:	8:00AM	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	103e de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	9:20 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	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. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido

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		No cumple	X

Observaciones:



Fotografía No. 04	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 cuenta con tanque de nivel, el cual se higieniza semanalmente



Fotografía No. 05	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		No cumple	X

Observaciones: se debe hacer entrega de la dotación a la manipuladora de alimentos, por parte del operador del servicio, de acuerdo con lo establecido contractualmente.



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Ítem 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	

Observaciones:



Fotografía No. 07	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. 08	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 38. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Participación_ciudadana

Ítem 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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: también, se observa cumplimiento para el ítem 40: la publicación del ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.



Fotografía No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

Ítem 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: se observan los elementos de aseo, con algunos faltantes: guantes de caucho domésticos y bolsas para la recolección de los residuos sólidos.

1.1191 19

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Agustol		
Fecha de la visita:	11	06	2024	Hora inicio:	11:45	Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan		
Operador:	UT Alimentamos 2024			Hora terminación:	12:55	Sede educativa:	Cuyegua S		
Contrato de prestación de servicios No.	1036 de 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	10

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	No se cuenta con barreras de protección completas
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Mejorar condiciones de limpieza en áreas y superficies; así mismo diligenciar registros.
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	Implementar registros del Programa de limpieza y desinfección.
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 .	0	Implementar registros del Programa de L&D.
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	Implementar acciones de control 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 cuenta con soportes del programa de control de plagas.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No se cuenta con recipientes para el manejo de residuos sólidos.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos 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	No se evidencia protocolos para manejo de aceite usado.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

23