| 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. | N.A | No se cuenta con tanque de almacenamiento, se evidencia suministro directo. |
| 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. | Agua de flujo directo desde la fuente. |
| **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. | 0 | Reforzar capacitación en el Personal manipulador. |
| **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. | 0 | Se evidencia alimento con presencia de óxido; pero no funcional, no es hermetico. |
| 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 | Realizar reposición de materia Prima con perdida de calidad: Leche en polvo y arena. |
| 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 | Adecuar y señalizar área para producto no conforme. |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 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 | Menaje insuficiente: utensilios para servido, ollas y recipientes para el almacenamiento. |

24

24

11193

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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). | 1 | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 61.8 % | |
| 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 | 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 | Semana 4, menú # 17. |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de seguimiento y control a las condiciones de operación modalidad de atención preparada en sitio, en Sede Cayaguas del municipio de Aquazul.

Catherine Tibaduiza

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lucrecia Carrero | Nombre: Catherine Tibaduiza |
| Documento: 23920291 | Documento: 1057583579 |
| Cargo: Supervisor PAE. | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |

25

| 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: | Aguazul | | | | |
| Fecha de la visita: | 11062024 | | | Institución educativa: | Jorge Eliecer Gaitan | | | | |
| Operador: | 4T Alimentamos | | | Sede educativa: | CAYAGUAS | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | | ALMUERZOS | No de servicios: | 10 | 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 | 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 | 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) | 60 pares | 60 pares | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 94.1 % |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| | Catherine Tibaduiza |
| Nombre: LINETH Correa | Nombre: Catherine Tibaduiza |
| Documento: 23720791 | Documento: 1075835479 |
| Cargo: Supervisor PAE. | Cargo: Enfermera. |

11143

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentos para aprender · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>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 | JORGE ELIECER GAITAN | IEC | CASANARE | MUNICIPIO | Aguazul | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | CAYAGUAS | FECHA DE VISITA | 11/06/2024 | | HORA INICIO | 11:45AM | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:55 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 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | se sugiere instalar barreras de protección contra roedores y plagas en general | | |



| Fotografía No. 03 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | se debe mejorar condiciones de limpieza en áreas y superficies, aplicar los correspondientes protocolos de L/D, y diligenciar los registros. | | |



| 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 | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | se debe reforzar capacitación para el personal manipulador de alimentos, en temas como BPM y programas PSB. | | |



| 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 explicar la importancia de portar el tapabocas, recordar los buenos hábitos del manipulador de alimentos, no se debe portar joyas durante la preparación de los alimentos.



| Fotografía No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|

Observaciones: se evidencia alacena con gran deterioro, presenta corrosión, la puerta no funciona, no es hermética, para disminuir riesgos del ingreso de plagas y posible contaminación.



| Fotografía No. 07 | 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 ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | 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 | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

25
11-497

| 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: | 10:10 | Institución educativa: | Jorge Eliecer Gaitan | | |
| Operador: | UT. Alimentamos 2024 | | | Hora terminación: | 11:15 | Sede educativa: | El Guineo. | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 de 2024. | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos | No de servicios: | 10 |
| | | | | | | | X | | |

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). | 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 soporte. |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se 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 | implementar protocolo. |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A. | |

29

24

1198

| 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: Mes de 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. | 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. | 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 | |

30

25

11199

| 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) | 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 | Faltante bolsa para R. sólidos, guantes domés ticos |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 89 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | Semana 4, menú #17. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita técnica de Seguimiento y control a las Condiciones de operación modalidad de atención preparada en Sitio, en sede El Guineo del municipio de Aquazul.

Se verifica Cantidad y calidad de materia prima, Se observa cumplimiento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lina Estela Cartero | Nombre: Flor angela ocella. Rubio |
| Documento: 23770291 | Documento: 60.333.005 |
| Cargo: Supervisor PAE | Cargo: Cocinera |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |

31

26

11200

| 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: | Aguazul | | | | |
| Fecha de la visita: | 11062024 | | | Institución educativa: | Jorge Eliecer Gaitan | | | | |
| Operador: | LT. Alimentamos 2024 | | | Sede educativa: | El Guinco. | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | | ALMUERZOS | No de servicios: | 10 | 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 | 4 Lt | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 4 | 4 Kgr. | 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 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 60 Pares | 60 pares | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 76.5 % |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lic Estela Correo | Nombre: Flor Angela ovalle Patiño |
| Documento: 23770297 | Documento: CC 23335005 |
| Cargo: Supervisor PAE. | Cargo: ECONOMA |

32

11209

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>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 | JORGE EUÉCER GAFÁN | DPTO | CASANARE | MUNICIPIO | Aguazul | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | EL GUINEO | FECHA DE VISITA | 11/06/2024 | | HORA INICIO: | 10:10AM | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1086 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:15 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 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: | | | |



| Fotografia No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 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. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 08 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 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: | | | |



| Fotografia No. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 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

| 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. | | |



| Fotografia No. 10 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

Item 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. | | |

11203

| 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: | 12 | 06 | 2024 | Hora inicio: | 8:35 | Institución educativa: | Luis María Jimenez | | |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | | | Hora terminación: | 9:45 | Sede educativa: | La Graciela | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 de 2024 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 9 |

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). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | No se cuenta con formatos para el registro de las actividades de L&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 | No se cuenta con formatos para el registro de las actividades de L&D |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (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 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 | Implementar disposición de Residuos Solidos de acuerdo al Programa establecido. |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 0 | Retirar los residuos Solidos con una frecuencia diaria. |
| 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 | Implementar protocolos para manejo de aceite usado |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A. | |

35

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ | 0 | No se cuenta con registros. |
| **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 se cuenta con dotación reglamentaria. |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | Reforzar capacitación en el Personal manipulador. |
| **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 | Capacidad de nevera insuficiente. |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 0 | Se requiere recipiente hermetico para almacenamiento. |
| 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 | Realizar reposición de materia prima con perdida de calidad: Panela, azucar. |
| 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 | Adecuar y señalizar área para productos no conformes. |
| **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 | |
| 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. | 0 | Se requiere mantenimiento de nevera y remplazo de llaves de lavamanos. |
| 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 | Se evidencia insuficiencia de menaje. |

| 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 | Faltantes, Guante de manipulación y domésticos |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 53,1 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | 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 | Semana 4 menú #18 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita técnica de seguimiento y control a las Condiciones de operación modalidad de atención preparada en sitio del programa PAE.

- Se requiere con urgencia realizar el mantenimiento de la nevera existente, para la adecuada conservación de alimentos perecederos.
- Se requiere capacitar a Manipuladora de alimentos, quién no conoce el manejo y no tiene experiencia en el programa PAE, en temas de BPM, PSP, manejo de ciclo de menús y minuto patron.
- Se requiere Allegar la dotación de la manipuladora de alimento.
- Allegar Formatos de registro del plan de Saneamiento y explicar su diligenciamiento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| | | Leidy Vega | |
| Nombre: | IVAN Stelo Carreño | Nombre: | Leidy Vanesa Vega |
| Documento: | 23770299 | Documento: | 1122140273. |
| Cargo: | Supervisor PAE | Cargo: | Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | | FIRMA ADICIONAL: | |
| | | | |
| Nombre: | | Nombre: | |
| Documento: | | Documento: | |
| Cargo: | | Cargo: | 37 |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>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 | LUIS MARÍA JIMÉNEZ | DC | CASANARE | MUNICIPIO | Aguazul | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA GRACIELA | FECHA DE VISITA | 12/06/2024 | | HORA INICIO: | 08:35AM | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1836 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:45 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 | 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 9. Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|

**Observaciones:**

la licuadora presenta deterioro, en su estructura, por lo cual no permite adecuadas procedimientos de limpieza y desinfección, esto genera riesgos de posible contaminación, y el jugo es un producto de consumo directo



| 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 | | No cumple | X |
|---|---|---|---|

**Observaciones:**

el operador del servicio debe entregar la dotación completa y capacitar al personal manipulador de alimentos de acuerdo con lo establecido contractualmente.



| Fotografía No. 04 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 36. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|

**Observaciones:**

La nevera requiere mantenimiento con urgencia, para disminuir los riesgos de deterioro en los alimentos perecederos, lo que está generando falencias de materia prima para el correcto desarrollo del programa PAE.





| Fotografia No. 05 | Preparación_ensamble_y_distribución | Fotografia No. 06 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|---|---|
| Item 35. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | | Item 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 | | Cumple | |
| No cumple | X | No cumple | X |
| Observaciones: | se observa alimentos perecederos con riesgo de deterioro debido a la falta de equipo para la conservación adecuada de los mismos. | Observaciones: | se verifica la existencia de elementos de aseo, con algunos faltantes guantes de caucho domésticos y guantes para manipulación de alimentos. |

11208

| 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: | Aquazul | | |
| Fecha de la visita: | 12 | 06 | 2024 | Hora inicio: | 10:20 | Institución educativa: | San Agustin | | |
| Operador: | UT. Alimentamos-2024 | | | Hora terminación: | 11:30 | Sede educativa: | Riochiquito | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 1036 de 2024 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos X | No de servicios: | 19 |

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 | uso 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. | 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. | 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 | implementar protocolos |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

40

11209 81

| 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 2023 | |

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: 18 marlo 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 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 | 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. | 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 | |

41

| 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

**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 | Faltantes, bolsas para recolección, R. solidos. |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 89 % | | |
| 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. | | | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Calificación | | | | |
| 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 | Se observa materia prima en buen estado en la unidad Aplicativa. |
| 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 | Semana 4 menú # 18. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica de Seguimiento y control a las condiciones de operación modalidad de atención Preparada en sitio en sede Riochiquito del municipio de Aquazul.

Se verifica prealistamiento de materia prima para la preparación del menú del dia. se observa cumplimiento en cantidad y calidad.

En cuanto a los elementos de Aseo se observa faltante de bolsas (negra, verde, blanca) para la disposición de los residuos solidos.

- Faltante de (1) par de guantes domésticos de cocina.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Luz Estella Cariero. | Nombre: Elizabeth Becerra |
| Documento: 23770291 | Documento: 24227137 |
| Cargo: Supervisor PAE. | Cargo: economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

11211 85

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>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<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02<br>VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |
|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Aguazul | | | | |
| Fecha de la visita: | 12062024 | | | Institución educativa: | San Agustin | | | | |
| Operador: | UT Alimentamos-2024 | | | Sede educativa: | Riochiquito | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | | ALMUERZOS | No de servicios: | 19 | 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. | 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 un. | 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 uni | 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 un. | 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 merisuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 60 p. | 200 uni | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 76.5 % |

Observaciones

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

Faltante: bolsa de recolección de residuos sólidos.
1 par de guantes de caucha domésticos.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez | Nombre: Yaneth Rizabell Rodriguez |
| Documento: 23970257 | Documento: 24287137 |
| Cargo: Supervisor PAE. | Cargo: Cocinera |

43

11617

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentos · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>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 AGUSTÍN | IPC | CASANARE | MUNICIPIO | Aguazul | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | RIOCHIQUITO | FECHA DE VISITA | 12/06/2024 | | HORA INICIO: | 10:20AM | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1006 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:30 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 | | |



| | |
|---|---|
| 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 8. 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 | 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 | X | No cumple | |
| Observaciones: | se observa en área de preparación, barreras de protección, cumplimiento para el control de plagas | | |

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



| 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 | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

**Observaciones:**



| 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 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 | 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:** el menaje en cuanto a platos vasos y cucharas es suficiente para el servido de los alimentos.



| 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

| 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 (1 par), y las bolsas por color para la recolección de los residuos sólidos.

11214 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<br>VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | PORE | | | |
| Fecha de la visita: | 12 | 06 | 2024 | Hora inicio: 9:30 AM | Institución educativa: | EL BANCO | | | |
| Operador: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | | | Hora terminación: 11:00 AM | Sede educativa: | LA MAFORA | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036-24 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | | Almuerzos X | No de servicios: | 18 |

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 | Servicios sanitarios de la I.E |
| 5 | Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 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). | 1 | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____ | 0 | Evidenciar soportes 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 | Dotar de canecas para residuos sólidos. |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos 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 | 46 |

11215 55

| 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 2016 | |

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-JUNIO-21 | 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 | 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. | N.O | |
| 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. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | 47 |

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSION: 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) | 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 | Datos de implementos de aseo faltantes |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | 91 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento) | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | X | NO | | Semana 4 menú #18 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita de control y seguimiento a la Operación del Programa de Alimentación Escolar en el restaurante escolar de la sede educativa, la Mapora donde se verifican condiciones higienico-sanitarias durante el preparamiento y coccion de alimentos para dar cumplimiento a ciclo de menú establecido. Se evidencia materia prima en buen estado y en las cantidades suficientes para las preparaciones asignadas para la semana 4 del ciclo de menú. Cumplimiento de BPM durante la prestación del servicio, áreas limpias y en orden con registros actualizados del plan de saneamiento basico.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: AIDA MILENA COGUA |
| Documento: 1057581328 | Documento: 23937926 |
| Cargo: Supervisor campo Infen. | Cargo: ECONOMA |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: 48 |

1217

| 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 | CODIGO: FO-AT-NRPS-02 |
| | | VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | PORE | | | | |
| Fecha de la visita: | 12062024 | | | Institución educativa: | El Banco | | | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS 2024 | | | Sede educativa: | Mapora | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | | ALMUERZOS ✓ | No de servicios | 18 | 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) | 0,63L | 4x1000, | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 0,72K | 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 | 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 | 40 und | 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: Edelmira Ramirez Gutierrez | Nombre: AILA MILENA COSIO |
| Documento: 1057597329 | Documento: 23 652 026 |
| Cargo: Supervisor Campo Interv | Cargo: COMEDO |

11618

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentación Impresión · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>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 | EL BANCO | DE | CASANARE | MUNICIPIO | Pore | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA MAROMA | FECHA DE VISITA | 12/06/2024 | | HORA INICIO: | 9:00 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1035 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 | | |



| 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 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:



| 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:

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



| Fotografia No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 08 | 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. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 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: | | | |



| Fotografia No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

38

11220

| 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: | 13 | 06 | 2024 | Hora inicio: | 10:05 | Institución educativa: | SALVADOR CAMACHO ROLDAN | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS 2024 | | | Hora terminación: | 10:55 | Sede educativa: | PUERTO PAYERO | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 - 2024 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos | No de servicios: | 8 |
| | | | | | | | ✓ | | |

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 | El Baño 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). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____ | 0 | Evidenciar 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 para recolección |
| 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 | |

11221

| 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. | N.A | Suministro de agua directo |
| 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. | 0 | Allegar soporte de capacitación |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 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. | 0 | Identificar área de producto no conforme |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continuo 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. | N.O | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

11222 10

| 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 | Allegar elementos faltantes de aseo |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 84,3 % | | |
| 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 | | menu N 19 Semana 4. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realizo visita tecnica a la institución educativa Salvador camacho Roldan Sede Puerto pajero con el fin de Verificar las condiciones higienico sanitarias y prestación del servicio del Restaurante escolar donde se evidencio lo siguiente:

Se Verifico materia prima en buenas Condiciones aptas para el consumo humano para las preparaciones de la semana n 4.

En el área de preparación no cuenta Con canecas para la recolección de basuras, ademas no se evidencia soporte de Fumigación

Allegar Soporte de capacitación
-Identificar área de producto no conforme.

-Durante la visita se observo el prealistamiento de las materias primas para su Correspondiente preparaciones.

Se evidencia áreas limpias y organizadas con registros actualizados.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda Marcela Bustos | Nombre: Alix Sanced ortiz |
| Documento: 1.118.544.617 | Documento: 1118 53e 482 |
| Cargo: profesional de Apoyo | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |

11223

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>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<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02<br>VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |
|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | NUNCHIA | | | | |
| Fecha de la visita: | 13062024 | Institución educativa: | SALVADOR CAMACHO ROLDAN | | | | | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS 2024 | Sede educativa: | PUERTO PAYERO | | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 8 | 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 | 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) | 0,28 l | 4.1000 | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 0,32 kg | 4x1000 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 | 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 | 0 | NC |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 1 | NC |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 40 | 4 paq 100 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 88,2 % |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayeli Bustos | Nombre: Alix Sanes ortiz |
| Documento: 1.118.544.617 | Documento: 1118 336 483 |
| Cargo: Profesional de Apoyo | Cargo: Economa |

55

11224

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>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 | SALVADOR CAMACHO ROLDÁN | DE: | CASANARE | MUNICIPIO | Hunchía | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | PUERTO PAYEROS | FECHA DE VISITA | 13-06-24 | | HORA INICIO: | 10:05 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1006 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:55 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 | | SR: 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 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:



| Fotografia No. 04 | 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:

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



| Fotografía No. 05 | 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. 06 | 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. 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 | 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 ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

42

1122G

| 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: | 13 | 06 | 2024 | Hora inicio: | 7:40 | Institución educativa: | Luis Maria jimenez | | |
| Operador: | UT Alimentamos | | | Hora terminación: | 8:40 | Sede educativa: | la Esmeralda | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 - 2024 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos | X | No de servicios: 21 |

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 | No de uso exclusivo. |
| 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). | 1 | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentacion 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 se cuenta con bolsas ni Recipientes |
| 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 | |

58

11227

| 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: 21 Abril 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. | 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. | 0 | Se requiere, vasos, pocillos, cucharas. |

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 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 | Faltantes: Bolsas para R. solidos, guantes |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | 86.5 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | Semana 4 menú #19 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación modalidad de atención preparado en Sitio. en la Sede la Esmeralda del municipio de Aquazul.

-Se verifica cantidad y calidad de la materia prima existente. Se obrerva en buen estado y cumplimiento.

-En cuanto a los elementos de aseo se evidencia faltantes de: bolsa de recolección de Residuos sólidos y guantes de caucho tipo domésticos, Recogedor de basura).

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lic Estela Correa | Nombre: Naudy Hurtado Abril |
| Documento: 23790291 | Documento: 1.118 547 311 |
| Cargo: Supervisor PAE | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |

60

11229

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>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<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02<br>VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |
|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Aguazul | | | | |
| Fecha de la visita: | 13062024 | | | Institución educativa: | Luis Maria Jimenez | | | | |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | | | Sede educativa: | La Esmeralda | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 21 | 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 | N.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 incoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 4 kg. | 4 kg | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, incoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 0 | NC |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 0 | NC |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 0 | 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) | 60 | 60 | C. |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 70.6 % |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: LN Estelia Cortero. | Nombre: Naudy Huertado Abril |
| Documento: 23770299 | Documento: 1118.547.277 |
| Cargo: Supervisor PAE. | Cargo: Economa. |

61

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

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS MARIA JIMENEZ | DTC | CASANARE | MUNICIPIO | Aguazul | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA ESMERALDA | FECHA DE VISITA | 13/6/2024 | | HORA INICIO: | 7:40AM | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 103 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 8:40 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| 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_liqui |
|---|---|

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: | No cuentan con recipientes para la adecuada disposición de los residuos sólidos. | | |



| 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 |
|---|---|

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. 06 | 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. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 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. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 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

| 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 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 36. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|

Observaciones: La estufa requiere mantenimiento.

45

11232

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Aguazul | | |
| Fecha de la visita: | 13 | 06 | 2024 | Hora inicio: | 9:00 | Institución educativa: | Luis maria jimenez | | |
| Operador: | UT. Alimentamos. 2024 | | | Hora terminación: | 10:00 | Sede educativa: | El tesoro Bubuy. | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 de 2024 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 16 |

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

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la 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 | de uso compartido |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabon 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 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. | 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 | |

64

11233

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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: 05 JUNIO - 24 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área 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. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

65

11234

| 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). | 1 | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 97.2 % | | |
| 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 | Semana 4 menú 19 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a las condiciones operación modalidad de atención preparada en sitio en la sede El Tesoro Bubuy del municipio de Aquazul.

Se verifica materia prima en cantidad y calidad, informan que se entregó completa y en buen estado y se observa cumplimiento.

- La Economa Deisy Sanchez informa que labora hasta el dia de hoy para el PAE. Se retira por motivos personales.
- En cuanto a la entrega de elemento de Aseo, se observa cumplimiento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lh Estela Correa | Nombre: Deisy Sanchez |
| Documento: 23770291 | Documento: 1776548902 |
| Cargo: Supervisor PAE. | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |

66

1123

| 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 | CODIGO: FO-AT-VRPS-02 |
| | | VIGENTE DESDE: MAYO 2021 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Aguazul | | | | |
| Fecha de la visita: | 13062024 | | | Institución educativa: | LUIS maria jimenez | | | | |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | | | Sede educativa: | El tesoro bubuy. | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 16 | 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 líquido (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 líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos) | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 | 1 | NC |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 60p. | 60p. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 94.1 % |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: [illegible] | Nombre: Deisy Sanchez |
| Documento: 23770299 | Documento: 1116548905 |
| Cargo: Supervisor PAE. | Cargo: Coordinadora |

67

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>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 | LUIS MARIA JIMENEZ | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | Aguazul | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | EL TESORO DEL BUBUY | FECHA DE VISITA | 12/6/2024 | | | HORA INICIO: | 9:00 a. m. |
| OPERADOR | UT Alimentarnos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:05 a. m. |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE | ACTA DE INRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | | SI: SERVICIO RESIDENCIAL | |



| 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_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. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liq |
|---|---|

Item 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | 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. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 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. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 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)

| 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 |
|---|---|

Item 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 | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 20 de junio de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-031-2024

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. | 17/06/2024 | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | LAS MERCEDES | 83,8% | Aceptable |
| 2. | 17/06/2024 | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | EL PRETEXTO | 74,2% | Aceptable |
| 3. | 17/06/2024 | HATOCOROZAL | IE SIMON BOLIVAR | RAMON NONATO P. | 83,9% | Aceptable |
| 4. | 18/06/2024 | HATO COROZAL | IE HORACIO PERDOMO | HORACIO PERDOMO | 82,4% | Aceptable |
| 5. | 18/06/2024 | HATO COROZAL | IE LUIS HERNANDEZ VARGAS | SAN LUIS BELTRAN | 87,8% | Bueno |
| 6. | 18/06/2024 | TAMARA | IE VICTOR GOMEZ CORREDOR | QUEBRADA HONDA | 91,7% | Bueno |
| 7. | 19/06/2024 | AGUAZUL | IE CAMILO TORRES RESTREPO | SANTIAGO DE LAS ATALAYAS | 100% | Muy bueno |
| 8. | 19/06/2024 | AGUAZUL | IE CUPIAGUA | UNETE | 97,2% | Muy bueno |
| 9. | 19/06/2024 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | SANTA ANA | 76,9% | Aceptable |
| 10. | 19/06/2024 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LA BENDICION | 71,4% | Aceptable |

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en (39) Folios.

Sin otro particular,

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

1

11239

| 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: | Nunchía | | |
| Fecha de la visita: | 17 06 2024 | Hora inicio: | 11:30am | Institución educativa: | El Pretexto | | |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | Hora terminación: | 1:30pm | Sede educativa: | Las Mercedes. | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036/2024 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 80 |

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 | Baño completo |
| 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). | 1 | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: 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. | 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. | |

71

| 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 | NO |
| 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 evidencia soporte de la actividad. |
| **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 del personal. |
| 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 no utiliza la dotación. |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | Personal no acredita formación. |
| **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 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 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. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

72

11241 B

| 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). | 1 | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 83.8 % | |
| 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 | | 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 | | Semana 1 Menú #1 |

Observaciones generales de la visita

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

- No hay soporte de la fumigación.
- No se evidencian los certificados medicos del personal manipulador.
- Personal no utiliza la dotación.
- Personal no acredita formación en educación sanitaria.
- No disponen de area de producto no conforme.
- Se retroalimenta al personal en la importancia del adecuado almacenamiento de la materia prima.

Materia prima se evidencia en buenas condiciones de calidad.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: KARINA ORTEGA | Nombre: Liliana Jeronimo |
| Documento: 1118542365 | Documento: 1016032849 |
| Cargo: Prof. Apoyo Interven | Cargo: Economa. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: Disney Betancourt |
| Documento: | Documento: 1116041759 |
| Cargo: | Cargo: Economa |



73

11641

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>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 | EL PRETEXTO | DE | CASANARE | MUNICIPIO | Marcar | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LAS MERCEDES | FECHA DE VISITA | 17/04/2024 | HORA INICIO | 11:30 a. m. | | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 100 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 | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido |
|---|---|

Item 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 02 | 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. 03 | 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. 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:

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



| Fotografía No. 05 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 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 |
|---|---|

Ítem 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 | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 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: | | | |



| Fotografía No. 08 | 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 ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

11299 4

| 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: | Nunchía | | |
| Fecha de la visita: | 17 / 06 / 2024 | Hora inicio: | 9:00am | Institución educativa: | El Pretexto | | |
| Operador: UT alimentamos 2024 | | Hora terminación: | 10:20am | de educativa: | El Pretexto | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036/2024 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 136 |

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 | Puerta area de Produccion sin angeos. |
| 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 | Baño 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 | Reforzar en limpieza y desinfeccion areas, Area de Consumo Sucia. |
| 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 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. | 0 | Puerta area de Produccion sin angeos. |
| 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. | 0 | No disponen de recipientes para la recoleccion de residuos. |
| 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. | |

76

11245

5

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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. | N.A | No hay tanque, el suministro de Agua es directo del acueducto. |
| 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. | 0 | La señora Nelsy yurado no dispone de certificado Medico. |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 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. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 0 | Faltan Vasos. |

77

11246

| 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 tènica 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). | N.O | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 74.2 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | semana 1 Menú #1 |

Observaciones generales de la visita

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

- Puerta area de producción sin angeo.
- Reforzar en limpieza y desinfección de areas y diligenciar registros
- No hay soporte de la fumigación
- No disponen de recipientes para la recolección de residuos.
- Personal no dispone de certificado medico.
- Faltan vasos para el servido.
- El ITEM 41 se califica como N.O debido a que se había evidenciado en visita 11/06/2024 (semana anterior) los faltantes de aseo.

- Durante la visita se evidencia equipo de refrigeración en funcionamiento, el cual presento requerimiento de mantenimiento durante la visita de fecha 11/06/2024

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Karina Orueña G. | Nelsy Yunado |
| Nombre: KARINA ORUEÑA | Nombre: Nelsy Yunado manturo |
| Documento: 1118542365 | Documento: 11156 9874 |
| Cargo: Prof. Apoyo Intervention. | Cargo: Economa. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |

11247

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>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 | EL PRADO | DPC | CASANARE | MUNICIPIO | Yopal (Ciu | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | EL PRADO | FECHA DE VISITA | 17/06/2024 | | HORA INICIO: | 9:00 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 183 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:00 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 | 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: | | | |



| 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 | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Reforzar en limpieza y desinfección de areas - area de consumo sucio | | |



| 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 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. 05 | 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. 06 | 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: | | | |

11248

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSION: 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: | Hato Corozal | | | |
| Fecha de la visita: | 17 | 06 | 2024 | Hora inicio: 12:00 pm | Institución educativa: | Simon Bolivar | | | |
| Operador: | ALIMENTAMOS 2024 | | | Hora terminación: 1:30 pm | Sede educativa: | Ramon nonato Perez | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1096 - 2024 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 11 | |

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 compartida con la Unidad aplicativa |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____ | 0 | Evidenciar 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 | Caneca sin tapa para la recolección de residuos. |
| 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 | |

80

11249

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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. | N.A | El suministro de agua es directo |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ | N.A | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 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. | O | Identificar el área de producto no conforme |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 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. | 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. | 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. | O | Falta vasos, platos y cubiertos. |

81

| 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 elemeritos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 0 | Entregar implementos de aseo faltantes |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 83.9 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | El menu N 1 Semana 1 |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de seguimiento y control, a la operación del Programa de Alimentación Escolar en la sede educativa Ramón Nonato Perez del municipio de Hato Corozal, se verifica condiciones higienico-sanitarias durante la prestación del servicio se observan productos como tomates, frijol y cominos almacenados en condiciones aceptables para conservar las caracteristicas sensoriales de los mismos, se evidencia frutas, verduras y cominos en buen estado, disponibles en cantidades suficientes para las preparaciones asignadas según ciclo de menú para la semana 1 Cumplimiento de BPM durante la distribución del complemento.
-No se evidencia certificado soporte de fumigación y avisos de identificación de área de producto no conforme.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Esnaider Ramirez Gonzalez | Nombre: - Luz Mery Holguin |
| Documento: 1057587328 | Documento: - 1115852721 |
| Cargo: Supervisor campo Intervento | Cargo: - economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |



82

11251

| 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: | Hato Corozal | | | |
| Fecha de la visita: | 17062024 | | | Institución educativa: | Simon Bolivar | | | | |
| Operador: | UT. ALIMENTAMOS 2024 | | | Sede educativa: | Ramon Nonato Perez | | | | |
| 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 | 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. | 198g | 3x 500g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 0.385L | 3x 1L | C. |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 440g | 2x 1000g | C. |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 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 | 0 | NC |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 40unido | 40und | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 76.4 % |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Corredor | Nombre: Luz Mery Holguin |
| Documento: 1057589378 | Documento: 1115852721 |
| Cargo: Supervisor Complemento | Cargo: Economa |

83

| | | |
|---|---|---|
| Educación Alimentación CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>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 | SIMÓN BOLIVAR | DE | CASANARE | MUNICIPIO | Indicar cabecera | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | RAMON NONATO PEREZ | FECHA DE VISITA | 17-06-2024 | | HORA INICIO: | 12:00 p. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1006 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 | 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 | 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: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografia No. 04 | anejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquid |

Item 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y deposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 06 | 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: | | | |



| Fotografia No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 08 | 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.

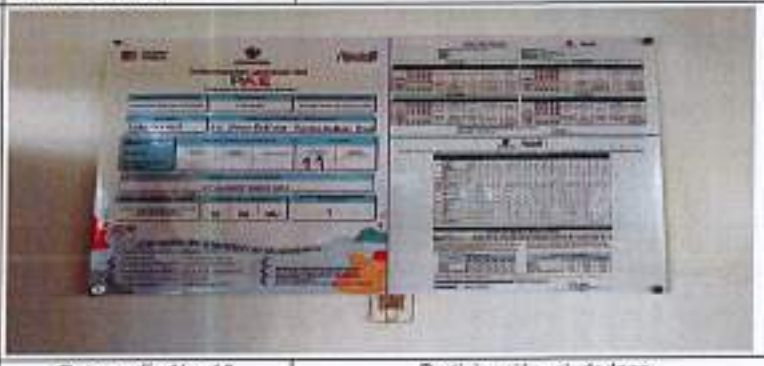
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografia No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

11254 11

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | HATO COROZAL | | | |
| Fecha de la visita: | 18 | 06 | 2024 | Hora inicio: 08:45am | Institución educativa: | HORACIO PERDOMO | | | |
| Operador: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | | | Hora terminación: 10:15am | Sede educativo: | HORACIO PERDOMO | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036-24 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | | Almuerzos: X | No de servicios: | 181 |

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 | Instalar barreras de protección en puertas |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | Servicios sanitarios de la I.E |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 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 barreras de protección en puerta de ingreso |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____ | 0 | Evidenciar soportes 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 | |

86

11255

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSION: 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 | Existen tanques de nivel, bebe y recipiente de almacenamiento de agua. |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ | 0 | Entregar formato de lavado 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 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | Equipo nevera requiere de mantenimiento. |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

87

| 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 | Hacer entrega de implementos de aseo faltantes. |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 82.4 % | | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | X | NO | | Semana 1, menú Nº2, intercambio proteina Carne Molida por Pollo guisado |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita de verificación de condiciones higienico-sanitarios durante la prestación del servicio, se evidencia áreas en orden y limpias, cumplimiento de B.P.M durante el preshelamiento de los componentes del menú, en preparación, se observa espacio entre puerta y piso, del área de preparación, que facilita el ingreso de plagas, no se observa certificado de fumigación. No se evidencia formato de lavado y desinfección de tanques. Nevera no se encuentra congelado y refrigerando adecuadamente. Se verifican materias prima empacados, en sitio, evidenciando frutas en buenestado y abarrotes en cantidades suficientes para las preparaciones, Faltante en proteina Carne Molida Magra = 12.94Kg, debido a no suministro de este componente, razón por la cual se realiza el intercambio de la proteina para el menú de hoy. Se informa de manera inmediata al coordinador de zona por parte del Operador sobre la novedad presentada, el cual manifiesta realizar la respectiva reposición y hacerla llegar al restaurante escolar, para dar cumplimiento al ciclo de menú establecido

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: Jorge Eduardo C |
| Documento: 1054537328 | Documento: 1029641746 |
| Cargo: Supervisor contrato Interventoria | Cargo: Manipulador |
| **FIRMA ADICIONAL:** | **FIRMA ADICIONAL:** |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: 86 |

11257 1K

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>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<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02<br>VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |
|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | HATO COROZAL | | | | |
| Fecha de la visita: | 18/06/2024 | | Institución educativa: | HORACIO PERDOMO | | | | | |
| Operador: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | | Sede educativa: | HORACIO PERDOMO | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 781 | No de manipuladoras: | 3 | 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. | 4 | 6x500g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 6 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 6,3L | 7L | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 7,2k. | 6K | NC |
| 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). | 3 | 3 | 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) | 6 par | 3 par | NC |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 6 | 4 | NC |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 120 und | 2 pq x 100 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 82,3 % |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Corredor | Nombre: Jorge Eduardo C |
| Documento: 1057589328 | Documento: 1026641746 |
| Cargo: Supervisor Comp. Alim. | Cargo: manipulador |

89

11758

| | | |
|---|---|---|
| Educación Alpesar \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>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 | HORACIO PERDOMO | IRC | CASANARE | MUNICIPIO | Hato corozal | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | HORACIO PERDOMO | FECHA DE VISITA | 18-06-2024 | | HORA INICIO: | 8:45 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentarnos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:15 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | R: 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 | 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: | Existe abertura entre puerta y piso del area de preparación. | | |



| Fotografia No. 04 | anejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquid |
|---|---|

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: | | | |

90



| Fotografía No. 05 | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se evidencia recipiente para el almacenamiento de agua filtrada. | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 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. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 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: | | | |



| Fotografía No. 10 | 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 ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

15

11260

| 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: | Hato Corozal | | |
| Fecha de la visita: | 18 | 06 | 2024 | Hora inicio: | 11:00 am | Institución educativa: | Luis Hernandez Vargas | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS 2024 | | | Hora terminación: | 1:00 pm | Sede educativa: | San Luis Beltran | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 - 2024 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 18 |

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 | Baño compartido con la IE |
| 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 cuenta con soporte de fumigación |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y liquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 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 liquidos 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 | |

92

16

11261

| 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 | Recipientes para el almacenamiento (ollas) |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ | 0 | Allegar Formato para el diligenciamiento. |
| **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 incumple 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. | 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 | |
| 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. | 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 | Falta Vasos |

17

11262

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-MMPS-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 | Allegar elementos de aseo |

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 87,8 %

| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | 8 | < 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 2 de la semana 1 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realizo visita tecnica a la IE luis Hernandez vargas sede san luis Belton Con el Fin de verificar las condiciones Higiene Sanitaria y prestación de Servicio del Restaurante escolar donde se cuidencia lo siguiente

- Se Verifico materia prima en buenas condiciones de calidad en Cantidades suficientes para las preparaciones de la semana 1

-El agua es suministrada del pozo profundo Sin tratamiento, Se evidencia el agua con residuos, sin embargo manipuladora de Alimentos realiza el proceso de ebullición para las preparaciones.

- Falta soporte de Fumigación

Se evidencia áreas limpias y organizadas

Se observa preslistamiento de materia prima del menu N 2 Correspondiente a la semana 1

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Naydu Marlady Bustos | Nombre: - Yury geronimo |
| Documento: 1.118544.617 | Documento: - 1.148 354743 |
| Cargo: profesional de Apoyo | Cargo: - Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |

9A

18

11263

| 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 | CODIGO: 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: | 18062024 | | | Institución educativa: | San luis Hernandez Vargas | | | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS 2024 | | | Sede educativa: | San Luis Beltran | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | | ALMUERZOS | No de servicios: | 18 | 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 | 1 | NC |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 4 | 2 | NC |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 0 | NC |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 0.63L | 2, 1L | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 0,72K | 2x 1000g | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 2 | 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 | 1 | NC |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 40 Unidad | 10 Unid. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 64,7 % |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Naydu M. Bustos L. | Nombre: Zury Teranado |
| Documento: 1115544617 | Documento: 1118554743 |
| Cargo: Profesional de Apoyo | Cargo: Economa |

95

11264

| 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: | HATO COROZAL | | | |
| Fecha de la visita: | 18 06 2024 | Institución educativa: | LUIS HERNANDEZ VARGAS | | | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS 2024 | Sede educativa: | SAN LUIS BELTRAN | | | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 1036- 2024 | Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 18 | |
| | | | | ✓ | | | |

Información de las raciones entregadas

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Menu # 2 Carne Molida Guisada, Frijol Rojo Sudado, Arroz Blanco, Platano cocido, Ens. (Repollo, Tomate cebolla y Limon) y Jugo de Maracuyá | | | | | |
| 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. | N.A |
| 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: Naydu Marlady Bustos | Nombre: - Zury Jerónimo |
| Documento: 1.118.544.617 | Documento: - 1.118554743 |
| Cargo: Profesional de Apoyo | Cargo: - Economa |

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN: 03

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO — CÓDIGO: 10-47-VR-02 — VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: | MODERNACIÓN DE Cafetería | Municipio: Hato Corozal

Fecha de la visita: 18 - 06 - 2024 | Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 1, 2, 3 | Institución educativa: Luis Fernández Vargas | Sede educativa: San Luis Beltrán | Tipo de Complemento: | Almuerzo: ✓ | Observaciones Inconformes:

Operador: UT ALIMENTAMOS 2024 | Contrato de prestación de servicios No.: 1036 - 24 | No Beneficiarios: 18

Organolépticos y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de ficha: Cumple | Cumplimiento de ficha: No cumple | Cumplimiento de gramajes: Muestra 1 (Peso/volumen) | Muestra 2 (Peso/volumen) | Muestra 3 (Peso/volumen) | 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 cocción: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución inicial: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución final: T (°C) | Cumple | No cumple | Cumplimiento: Cumple | Cumplimiento: No cumple |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Carne molida guisada | Carne molida guisada | ✓ | | 46 | 56 | 51 | 51 | 35 | C | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Frijol Rojo Sudado | Frijol Rojo sudado | ✓ | | 100 | 72 | 78 | 83 | 24 | C | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz Blanco | Arroz Blanco | ✓ | | 100 | 33 | 105 | 96 | 30 | C | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Platano Cocido | Platano cocido | ✓ | | 110 | 94 | 102 | 102 | 65 | C | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Repollo, Tomate, cebolla y limón | Repollo, Tomate, cebolla y Limón | ✓ | | 66 | 59 | 66 | 63 | 60 | C | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Jugo de Maracuya | Jugo de Maracuya | ✓ | | 241 | 223 | 247 | 237 | 200 | C | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Maydu M Bustos R. | Nombre: - Zury Jerónimo | Nombre: |
| Documento: 1.118.544 617 | Documento: - 1.118554743 | Documento: |
| Cargo: Profesional de apoyo | Cargo: - Economá | Cargo: |

11266

| | | |
|---|---|---|
| Educación Primero CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |

## INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS HERNÁNDEZ VARGAS | DE | CASANARE | MUNICIPIO | Hato corozal | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | SAN LUIS BELTRÁN | FECHA DE VISITA | 18-06-24 | | HORA INICIO: | 11:00 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentemos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:00PM | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | 1 | |
| 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 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquid |
|---|---|

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: | | | |

98

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



| Fotografia No. 05 | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se observa recipientes (ollas) para almacenamiento del agua | | |



| Fotografia No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 08 | 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. 09 | 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. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 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)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

11268

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



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 2. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |
| Calificación | 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 | |



| Muestra 14. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 15. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |

| Educación Arauca Aprende \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|---|

| Calificación | Cumple | Calificación | Cumple | Calificación | Cumple |
|---|---|---|---|---|---|
|  | |  | |  | |
| **Muestra 16.** | Componente_nutricional | **Muestra 17.** | Componente_nutricional | **Muestra 18.** | Componente_nutricional |
| Bebidas (frutas en jugo) | | Bebidas (frutas en jugo) | | Bebidas (frutas en jugo) | |
| **Calificación** | Cumple | **Calificación** | Cumple | **Calificación** | Cumple |



| Fotografía 11. | Componente_nutricional | | |
|---|---|---|---|
| Plato servido | | | |
| Cumple | X | No cumple | |

11270 71

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | TAMARA | | |
| Fecha de la visita: | 18 | 06 | 2024 | Hora inicio: | 11:05 | Institución educativa: | Victor Gomez Corredor | | |
| Operador: LIT | Alimentamos-2024 | | | Hora terminación: | 12:10 | Sede educativa: | Quebrada Honda | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 1036 de 2024 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 12 |

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 | de uso 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). | 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 Recipientes para Residuos sólidos |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos 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 | |

P2

1271

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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: 17-06-2024 | 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. | 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. | 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 | |

123

11272 28

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 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 | Faltante Guantes de caucho domestico |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 91.7 % | | |
| 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 | Semana 1 menú # 2 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita tecnica de Seguimiento y control a las condiciones de operación modalidad de Atención Preparada en Sitio. del programa PAE en la Sede Quebrada Honda del municipio de Tamara

Se verifica Pre-alistamiento de la materia prima para la preparación del dia, se observa normalidad y cumplimiento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: LN Estella Larrea | Nombre: Yorkory Natalia S. |
| Documento: 23770291 | Documento: 1118530679 |
| Cargo: Supervisor PAE. | Cargo: Manipuladora. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

11273

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>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<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02<br>VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |
|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | tamara | | | | |
| Fecha de la visita: | 18062024 | Institución educativa: | Victor Gomez Corredor | | | | | | |
| Operador: | LIT. Alimentamos .2024 | Sede educativa: | Quebrada Honda | | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 12 | 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 | N.C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 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 | 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 | 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) | 100 | 100 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 88.2 % |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Luz Estela Correa | Nombre: | Yonladry Natalia S |
| Documento: | 23740291 | Documento: | 1185306799 |
| Cargo: | Supervisor PAE. | Cargo: | Manipuladora. |



105

11224

| | | |
|---|---|---|
| Educación Alimentos CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>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 | VICTOR GOMEZ CORREDOR | IEC | CASANARE | MUNICIPIO | Tamara | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | QUEBRADA HONDA | FECHA DE VISITA | 18/6/2024 | | HORA INICIO: | 11:05 a. m. | |
| OPERADOR | UE Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 103 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:10 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO IN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SE 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_liqui |

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: | No se cuenta con recipientes para la adecuada disposición de los residuos sólidos. | | |



| | |
|---|---|
| Fotografia 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: | Frecuencia de limpieza, semanal ; 17/06/2024 | | |

106

| Educación Aprender \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|---|



| Fotografia No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografia No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 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. 07 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido |
|---|---|

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:




| Fotografia No. 08 | 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. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 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)

| 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



| Fotografia No. 10 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

Item 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 observa la existencia de los elementos de aseo con faltante de guantes de caucho domésticos

11276

| 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: | 19 / 06 / 2024 | Hora inicio: | 10:00 | Institución educativa: | Camilo Torres R. | | |
| Operador: | UT. Alimentamos 2024 | Hora terminación: | 12:30 | Sede educativa: | Santiago de las Atalayas | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 - 2024. | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos X | No de servicios: | 91 |

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). | 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: 15 junio 2024 | 1 | Se evidencian fotografia. |
| | **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 | |

108

11277

| 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 2021 | |

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 Aereo Fecha Limpieza 29-05-24 |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 17 junio 2024 | 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. | 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. | 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 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. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

109

1127 8 JT

| 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). | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 100 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | Semana 1, menú #3 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita técnica de Seguimiento y Control a las condiciones de operación modalidad de atención preparada en en Sitio, en la Sede Santiago de los Atalayas del municipio de Aquazul

Se verifica cantidad y calidad de materia prima, Se observa cumplimiento.

Se Verifica Cantidad existente de elementos de Aseo se observa cumplimiento.

El Servicio se presto con normalidad el día de hoy en esta sede educativa.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Liz Estela Caviera. | Nombre: Ana Ulve Giraldo |
| Documento: 23770271 | Documento: 47434876 |
| Cargo: | Cargo: Economa |
| **FIRMA ADICIONAL:** | **FIRMA ADICIONAL:** |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |



110

11279

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>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<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02<br>VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |
|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Aguazul | | | | |
| Fecha de la visita: | 19/06/2024 | | | Institución educativa: | Camilo Torres | | | | |
| Operador: | UT Alimentamos - 2024. | | | Sede educativa: | Santiago de los Atalayos. | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 91 | No de manipuladoras: | 2 | 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. | 4 | 4 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 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 líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos) | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 4 | 4 | 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 diariariamente) | 100 | 100 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 100 % |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Ivan Eliecer Castelo Correa | Nombre: Ana Vive Cundo |
| Documento: 23770291 | Documento: 47434876 |
| Cargo: Supervisor PAE. | Cargo: Economa |

111

29
11280

| 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: | Aguazul | |
| Fecha de la visita: | 19/06/2024 | Institución educativa: | Camilo Torres R. | | |
| Operador: | LIT. Alimentamos 2024 | Sede educativa: | Santiago de los Atolones | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 1036 de 2024. | Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS: X | No de servicios: 91 |

Información de las raciones entregadas

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Menú #3 semana 1: Goulash de pollo, Arroz Fideo, puré de papa, Jugo de piña, Colada de Avena. | | | | |
| Intercambios: | Alimento: / | | | | |
| | Motivo del intercambio: / | Fecha: / | Autorizado por: / | | |

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

Requerimientos alimentario y nutricional

| | Cumplimiento de la minuta patrón | Calificación |
|---|---|---|
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | 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:

Se da Cumplimiento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lucero Castelo Carrero | Nombre: Ana Yiver Cimbo |
| Documento: 23770291 | Documento: 47434876 |
| Cargo: Supervisor PAE. | Cargo: Economa |

112

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: 01
CODIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Aguazul | | | | |
| Fecha de la visita: | 19-06-24 | Nivel de escolaridad a verificar: | Primario I | Institución educativa: | Camilo Torres | Sede educativa: | Santiago de Apologos | Tipo de Complemento: | Almuerzo: X |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | Contrato de prestación de servicios No. | 1036 de 2024. | | | No Servicios | 91 | | Residencias escolares |

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú: Cumple | Cumplimiento de menú: No cumple | Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen | muestra 2 Peso/volumen | muestra 3 Peso/volumen | 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 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Goulash de pollo | Goulash de pollo | ✓ | | 98 | 96 | 93 | 95,6 | 95 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz Fideos | Arroz Fideos | ✓ | | 59 | 54 | 57 | 56,6 | 52 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Puré de papa | Puré de papa | ✓ | | 83 | 77 | 73 | 77,6 | 70 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Jugo de Piña | Jugo de Piña | ✓ | | 229 | 238 | 213 | 226 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Colada de Avena | Colada de Avena | ✓ | | 145 | 134 | 132 | 137 | 120 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Agua potable Tratada | Agua Potable Tratada | ✓ | | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:
Se verifica menú #3 de la semana 1.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| | Ana Vivo Cimdo | |
| Nombre: Lic Estela Correro. | Nombre: Ana Vivo Cimdo | Nombre: |
| Documento: 23-70291 | Documento: 47434 870 | Documento: |
| Cargo: Supervisor PAE. | Cargo: Economa | Cargo: |

113

30

11284

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

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CAMILO TORRES RESTREPO | DIC | CASANARE | MUNICIPIO | Aguazul | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | SANTIAGO DE LAS ATALAYAS | FECHA DE VISITA | 19/6/2024 | | HORA INICIO: | 10:00 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:30 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| 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 | 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: | | | |



| Fotografia No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liq |
|---|---|

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: | | | |

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



| Fotografia No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografia No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 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. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografia No. 08 | 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. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 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)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

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



| Fotografia No. 10 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

Item 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 | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

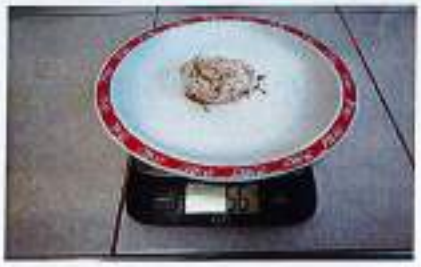
| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| | |
| Calificación | No cumple |



| Muestra 2. | Componente_nutricional |
|---|---|
| goulash de pollo | |
| Calificación | No cumple |



| Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|
| arroz con fideos | |
| Calificación | No cumple |



| Muestra 4. | Componente_nutricional |
|---|---|
| | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 5. | Componente_nutricional |
|---|---|
| | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 6. | Componente_nutricional |
|---|---|
| arroz con fideos | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 7. | Componente_nutricional |
|---|---|
| | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 8. | Componente_nutricional |
|---|---|
| | |
| Calificación | Cumple |

| Muestra 9. | Componente_nutricional |
|---|---|
| | |
| Calificación | Cumple |



| Fotografia 11. | Componente_nutricional | | |
|---|---|---|---|
| | Plato servido | | |
| Cumple | X | No cumple | |

1 1285 32

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Aguazul | | |
| Fecha de la visita: | 19 | 06 | 2024 | Hora inicio: | 7:40 | Institución educativa: | Cupiagua | | |
| Operador: | LIT Alimentamos 2024 | | | Hora terminación: | 8:55 | Sede educativa: | Unete | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 de 2024 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos X | No de servicios: | 43 |

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). | 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: _____ | 1 | Se evidencia Fotos Pero no Registros |
| | **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 | |

119

| 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: Semanalmente | 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. | 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, estraer, 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 | |

118

11287 55

| 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 | Faltante Recogedor de basuras |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 97.2 % | | |
| 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 | Semana 1, menú #3 |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de seguimiento y Control a las operaciones de modalidad preparada en Sitio en la sede Unete del municipio de Agrado.

Se verifica pre-alistamiento de materia prima para la preparación, del dia se observa cumplimiento en cantidad y calidad de los productos tanto perecederos como no perecederos.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| | MVEGP. | | |
| Nombre: | Ing Estella Parrero | Nombre: | Elena María T |
| Documento: | 27770291 | Documento: | 47435004 |
| Cargo: | Supervisor PAE. | Cargo: | Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | | FIRMA ADICIONAL: | |
| Nombre: | | Nombre: | |
| Documento: | | Documento: | |
| Cargo: | | Cargo: | |

11288

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

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CUPIAGUA | DE | CASANARE | MUNICIPIO | Agustol | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | UNITE | FECHA DE VISITA | 19/6/2024 | | HORA INICIO: | 7:40 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 103 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 8:55 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INBAESTRUCTURA | | | 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_líquido |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografia No. 04 | anejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquid |
|---|---|

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: | | | |

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



| Fotografia No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 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. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 08 | 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. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 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)

| 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. | | |



| Fotografia No. 10 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

Item 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: | faltante: Recogedor de residuos sólidos. | | |

11290

| 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: | Sabanalarga | | |
| Fecha de la visita: | 19 | 06 | 2024 | Hora inicio: | 09:00 | Institución educativa: | Francisco de Paula | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS 124. | | | Hora terminación: | 09:00 | Sede educativa: | Santa Ana. | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036/24. | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 14. |

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 del area de preparación y comunes con grietas. |
| 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 | NA | Servicio suspendido. |
| 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 | Area de almacenamiento no presenta orden y limpieza adecuado |
| 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 | Estufa con exceso de grasa. |
| 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 encuentra 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 liquidos 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 | |

122

11291

| 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 cuentan con registro. |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | N.O. | El comedor no cuenta con equipos de refrigeración |
| 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 | Presencia de moho en cascara de las arvejas |
| 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. | 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. | NO | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | NO | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | La tostadora presenta fuga de gas. |
| 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. | |

123

11292 36

| 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) | 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). | 1 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 75.9 % | | |
| 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 | | Menú 3, semana 1. |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar en la sede educativa Santa Ana de la Institución Educativa Técnica Tucca.

La Docente atiende la visita técnica. Se verifican materias primas, condiciones de almacenamiento y limpieza y desinfección de las superficies.

* Se evidencia, falta de orden en el área de almacenamiento, debe ser ordenar le grasas y existe área que frecuentan como sanitarios de comedor pero en exceso de suciedad.

* Se solicita a la Docente y personal manipulador limpiar y suspender el área que funcionaba como sanitarios y retirar los estantes en exceso de óxido.

* El comedor no cuenta con nevera, tampoco con congelador.

* Se presta el servicio con normalidad hasta el día 20 de junio.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Hamilton Peñuela | Nombre: Daniela Carrillo |
| Documento: 7121620 | Documento: 1116667343 |
| Cargo: P.A. Interventoría | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: Ana María Cortés Ruiz | Nombre: |
| Documento: 23621203 | Documento: |
| Cargo: Docente | Cargo: |

11293

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA | FO.AT-F-08 11-85-23 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 | SANTA ANA | FECHA DE VISITA | | 19-06-2024 | 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 con grietas



| FOTOGRAFÍA No. 3 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN |
|---|---|

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

| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |
|---|---|---|---|

**Observaciones:** Estufa carece de una adecuada 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:**



| 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 | |
|---|---|---|---|



| 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 | |
|---|---|---|---|



| FOTOGRAFÍA No. 7 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

**Ítem No 26:** 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. 8 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

**Ítem No 28:** 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: presencia de moho en las cascaras de las arvejas



| 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:** 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: Mejorar orden de almacenamiento

11295

| 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: | San José de Pateagua | | |
| Fecha de la visita: | 19 | 06 | 2024. | Hora inicio: | 10:00 | Institución educativa: | Francisco Jose. | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS/24 | | | Hora terminación: | 11:30 | Sede educativa: | La Concicion | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036/24. | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | | Almuerzos ✓ | No de servicios: 8 |

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

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 0 | Area de preparacion expuesta |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 0 | Sanitarios compartidos. |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón 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 | 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 . | 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 | Presencia de plagas. |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____ | 0 | No se evidencia certificados. |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuentan con canecas. |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se 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 | |



127

11296

| 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 en blanco. |
| **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. | NO | El comedor 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 caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | NO | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | NO | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 0 | Jarra en donde se deposita el jugo se encuentra en mal estado |
| 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 caracteristicas 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 | Estufa requiere mantenimiento, presenta fuga de gas. |
| 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 | |

11'647 29

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 39 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tènica del PAE (identificacion 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). | 1 | Se evaluó el total de implementos para los días restantes |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 73.4 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | V | |
| 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 | | Semana 1, Menú 3. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realizan visita técnicas de seguimiento y control a las operaciones de preparación y condiciones de almacenamiento y limpieza y desinfección.

El personal debe mejorar ciertos procedimientos del programa de limpieza y desinfección. Por ende, es evidente el desconocimiento en estos procesos. Requiere de capacitación y seguimiento operativo. Durante la verificación se solicita al personal retirar los jamo utilizados para el jugo para realizar lavado y desinfección inmediato, acción de cual permitió retirar el jugo ya preparado y preparar de nuevo este alimento. Se utilizó remanente de ayer. Con la salvedad que el día de mañana no habrá prestación de servicio.

Teniendo en cuenta que ayer se prestaría el servicio para el día de hoy 19 de junio, se evalúo producto de aseo por la existencia y suficiencia del día (no se anexa check list).

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Flordali Alvo | Nombre: | Yedelmira Ponleves |
| Documento: | 1.171.210.018 | Documento: | Y 24191494 |
| Cargo: | P.A. Interventoría | Cargo: | Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | | FIRMA ADICIONAL: | |
| Nombre: | | Nombre: | |
| Documento: | | Documento: | |
| Cargo: | | Cargo: | |



124

11298

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-06 11-09-23 Ver. 5

**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<br>RURAL X | |
| SEDE | LA BENDICIÓN | FECHA DE VISITA | | 19-06-2024 | HORA INICIO: | 10:00 am | |
| OPERADOR | UT ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:30 am | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| FOTOGRAFÍA No. 1 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES |
|---|---|

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

| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 2 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN |
|---|---|

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

| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |
|---|---|---|---|

Observaciones: No se cuenta con registros



| FOTOGRAFÍA No. 3 | 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 para los residuos



| FOTOGRAFÍA No. 4 | 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:

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-88 11-05-23 Vol. 3

**CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023**



| 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 | 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 | 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:** jarra carece de buena limpieza



| FOTOGRAFÍA No. 8 | PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN. |
|---|---|

**Ítem 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.

| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |
|---|---|---|---|

**Observaciones:** Estufa con corrosión y falta de aseo

| OBSERVACIÓN |
|---|
| Se verifica condiciones de almacenamiento. Sin embargo, debido a que es el último día de clases, no se encuentra materia prima almacenada dado que se utilizó todo. |

11300

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 2296 de 2023

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | Luis Maria Jimenez | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Aguazul | URBANO ( ) RURAL ( X ) | |
| SEDE: | Luis Maria Jimenez | FECHA VISITA: | 15-Junio-2024 | HORA INICIO: | 8:40 a.m | | |
| OPERADOR: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO No: 1036-24 | VISITA No. | ( 3 ) | HORA TERMINACIÓN: | 10:26 a.m | |
| 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 | Jaibleidy Torres Martinez | 33645046 | Manip Alimentos | 3219668619 |
| 2 | Daniela Londoño | 1006447620 | Manip Alimentos | 3118989496 |
| 3 | Robinson Garciantambriano | 1098736512 | Ref. Apoyo Operativo | 3102546476 |
| 4 | Luis E Gordoval | 4238572 | Coordinador IE | 3134616850 |
| 5 | Luz Estela Correa | 23790291 | Sup Campo Interv | 3172632150 |
| 6 | Geraldine Ramirez Gonzalez | 1057987328 | Sup Campo Interv | 3172632150 |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificación de materia prima remanente en el restaurante escolar de los menus N°18 menu N°20 Semana 4 de los dias 12 y 14 de Junio de 2024

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza reunión por parte del operador: manipuladoras de alimentos y profesional de apoyo, coordinador de la Institución Educativa, con el Fin de organizar la entrega de los remanentes de la semana comprendida entre el 12 al 14 de Junio para los beneficiarios del PAE, se verifica perecederos (lacteos, carnicos y huevos), FRUVER evidenciando buen estado de calidad y grado de madurez optima.

Por parte del operador se realizó inventario de los alimentos que se encuentran almacenados, según los dias que no se prestó servicio en la Institución Educativa.

El coordinador manifiesta que comunicará al señor rector sobre los novedades presentadas, para que cite a comite extraordinario del PAE, para tomar las decisiones del mercado remanente de la semana 4 según ciclos de menú

132

11301

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

## ACTA DE REUNIÓN

**CONTRATO No.** 2398 de 2013

programados.

### V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Zaskleida Torres
CEDULA: 32643046

FIRMA: Daniela Londoño
NOMBRE: Daniela Londoño
CEDULA: 1006441620

FIRMA: Robin Garcia
NOMBRE: Robinson Garcia Contreras
CEDULA: 1049636511

FIRMA:
NOMBRE: Luz Estela Carreño
CEDULA: 23770291

FIRMA:
NOMBRE: Gerardo Ramirez
CEDULA: 906156328

FIRMA:
NOMBRE: Luis Eduardo Sandoval
CEDULA: 4.238.372.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

11302

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

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS MARIA JIMÉNEZ | IEC | CASANARE | MUNICIPIO | Aguazul | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LUIS MARIA JIMENEZ | FECHA DE VISITA | 13/06/2024 | | HORA INICIO: | 8:40 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1034 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:25 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: Se realiza verificación de alimentos perecederos como Fruver, proteinas y lacteos, evidenciando buen estado de calidad y grado de madurez óptimo para la entreaga, igualmente se realiza inventario de productos y cantidades de los alimentos que quedaron como remanentes de la semana comprendida entre el 12 al 14 de Junio.

11303

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 2398 de 2023

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA: | LEON DE GREIFF | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Aguazul | URBANO ( ) RURAL (X) | |
| SEDE: | LEON DE GREIFF. | FECHA VISITA: | 15-JUNIO-24 | HORA INICIO: | 12:00 p.m | | |
| OPERADOR: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO No: 108E-24 | VISITA No. | ( 1 ) | HORA TERMINACIÓN: | 01:30 pm | |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( X ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( ) | RE: RESIDENCIAS ESCOLARES | ( ) | |

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

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Maria Maribel Jutinico Lopez | 1055206765 | Presidenta CAE | 3123693909 |
| 2 | Maria Dilma Gonzalez | 23765784 | Manip. Alimentos | 3108632090 |
| 3 | Robin Erica Zambrano | 1098736512 | Mot. Hogar Operador | 3102545416 |
| 4 | Luz Estela Correa | 23770241 | Sup. Compo Inter. | 3172637150 |
| 5 | Geraldine Ramirez Gonzalez | 1057587328 | Sup. Compo Inter. | 3172637150 |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificación de materia prima remanente de la semana comprendida del 11 al 14 de junio según ciclos de menú semana 4 menús Nº18, 19 y 20 que no se prestó el servicio de alimentación Escolar por paro FECODE.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza inventario de materia prima, productos no perecederos y alimentos perecederos, verificando estado y calidad de los mismos, encontrando buen estado en abarrotes y haciendo clasificación de fruver, que se observaba con sobremaduración.

Se dialoga con la presidenta del CAE sobre la disposición final de la materia prima, ella comenta que la desición se tomara el día lunes a Martes de la siguiente semana cuando se encuentren presentes todos los miembros que conforman el CAE de la Institución Educativa.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 2398 de 2023

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

### V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: María Mercedes Sutivila L.
NOMBRE: María Sutivila L.
CEDULA: 1055206765.

FIRMA: Alma González
NOMBRE: María Alma G.
CEDULA: 23765184

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: Lia Estela Carreño.
CEDULA: 23770291.

FIRMA:
NOMBRE: Yuranis Cecili
CEDULA: 1098136511

FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramírez
CEDULA: 1057589328

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

11305

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

**CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023-12-07**

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LEON DE GREIFF | ETC | DEPTO. CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | |
| SEDE | PRINCIPAL | | | | | RURAL : X | |
| | | FECHA DE VISITA | | 15-06-2024 | HORA INICIO: | 12:00 am | |
| OPERADOR | UT ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30 pm | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE REUNION | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |

### VERIFICAR CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA.



| | |
|---|---|
| FOTOGRAFÍA No. 1 | VERIFICACION DE MATERIA PRIMA |
| OBSERVACIONES | Se realiza verificación de materia prima con presencia de representantes del operador del servicio y representante del CAE.<br><br>Se verifican las condiciones de la materia prima remanente, alimentos perecederos y no perecederos, proteínas, lácteos y Fruver.<br>Condiciones de calidad, cantidad y almacenamiento; de materia prima remanente de la semana comprendida entre el 12 y el 14 de junio, según los ciclos de menú Semana 4 (menús No 18, 19,20). |



| | |
|---|---|
| FOTOGRAFÍA No. 2 | VERIFICACION Y SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA |
| OBSERVACIONES | Se procede a la selección, adecuación y operaciones de limpieza de materia prima existente. |



| | |
|---|---|
| FOTOGRAFÍA No. 3 | VERIFICACION Y SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA |
| OBSERVACIONES | Se procede a la selección, adecuación y operaciones de limpieza de materia prima existente. |



| FOTOGRAFÍA No. 4 | VERIFICACION Y SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA |
|---|---|
| OBSERVACIONES | Se verifica productos no perecederos, Abarrotes |



| FOTOGRAFÍA No. 5 | VERIFICACION Y SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA |
|---|---|
| OBSERVACIONES | Se verifica productos, proteínas |



| FOTOGRAFÍA No. 6 | VERIFICACION Y SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA |
|---|---|
| OBSERVACIONES | Se verifica productos Fruver. |

11307

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. 2318 de 2023

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | ITENCA | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | PAZ DE ARIPORO | URBANO ( ) RURAL (X) | |
| SEDE: | ITENCA | FECHA VISITA: | 17-JUNIO-2024 | HORA INICIO: | 9:00 am | | |
| OPERADOR: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO No: | 108624 | VISITA No. | ( 1 ) | HORA TERMINACIÓN: | 10:00 a.m |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( X ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( ) | SI: SERVICIO DE INTERNADO | ( ) | |

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

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Maria del Carmen Achagua | 23794539 | Manipuladora Lider | 2310307996 |
| 2 | Martha Cecilia Parada | 23791337 | Coordinadora I.E. | 3114472741 |
| 3 | Mireya Silva Meta | 47395124 | Manipuladora Alimentos | 3123723707 |
| 4 | Odis Patricia | 47396010 | Manipuladora Alimentos | 3142939040 |
| 5 | Ana Milena Paresso Maldonado | 68307267 | Coordinadora Operativa | 3106937748 |
| 6 | Luis Fernando Moreno Angola | TI: 1029649077 | Representante Estud. | 3144926717 |
| 7 | Geraldine Ramirez Gonzalez | 1057587328 | Supervisor campo Interv | 3117632450 |
| 8 | Carolina Moreno | 1116546092 | Profapoyo SED. | 3112659265 |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

-Realizar inventario de materia prima en el área de almacenamiento del restaurante, escolar de los días de No prestación del servicio a contingencia del paro de FECODE

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- Se verifica materia prima remanente de la semana 11 al 14 de Junio del presente año ciclos de menú Nº 18, 19, 20 correspondiente a la semana 4 se observa alimentos en buen estado, se procede a realizar inventario de cantidades de los productos perecederos (Huevos, Cárnicos, Lacteos y Frutas) lo anterior para disposición pertinente a los directivos de la Institución Educativa y miembros del CAE en apoyo con Coordinadora municipal de Operación
- Miembros del CAE realizan repartición del mercado a los padres de familia.

11308

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

## ACTA DE REUNIÓN

**CONTRATO No.** 2398 de 2023

### V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Carolina Moreno
1116546092.

FIRMA: María del Carmen Bohorquez
NOMBRE: María del Carmen Bohorquez.
CEDULA: 25794582

FIRMA: Mireya Jino Meta
NOMBRE:
CEDULA: 47395124

FIRMA: Jackeline Reyes
NOMBRE: Jackeline Reyes
CEDULA: 68305264

FIRMA:
NOMBRE: Ana Milena Reynoso
CEDULA: 68307267 Yopal

FIRMA: Luisa Moreno
NOMBRE: Luisa Fernanda Moreno Angela
CEDULA: 1024649077

FIRMA:
NOMBRE: Odis Patricia Rojas.
CEDULA: 47396070.

FIRMA:
NOMBRE: Martha Cecilia Parada V.
CEDULA: 23791237

FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez
CEDULA: 1057591328

11309

Educación

DE INFORME FOTOGRÁFICO
CONTROL
ALIDAD
IO-
INDUSTRIALIZADA

FO-AT-4F-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 INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE |

| INFORMACIÓN GENERAL | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ITENCA | ETC | DEPTO. CASANARE | MUNICIPIO | PAZ DE ARIPORO | URBANO / RURAL X | |
| SEDE | ITENCA | FECHA DE VISITA | | 17-06-24 | HORA INICIO: | 9:00 AM | |
| OPERADOR | UT ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036-24 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:00 PM | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INRAESTRUCTURA | | ACTA DE REUNIÓN | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| FOTOGRAFÍA No. 1 | SOCIALIZACIÓN DE INENTARIO DE LA MATERIA PRIMA |
|---|---|



| FOTOGRAFÍA No. 2 | VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD MATERIA PRIMA. |
|---|---|

**Observaciones**: Se verifica materia prima remanente de la semana 11 al 14 de junio del presente año ciclos de menú 18,19,20 correspondiente a la semana 4, se observa alimentos en buen estado de calidad, se procede a realizar inventario de cantidades de los productos precederos( huevo, cárnicos, lácteos y frutas) lo anterior para disposición pertinente los directivos de la institución educativa y miembros del CAE en apoyo con coordinadora municipal del operador, miembros del CAE realizan repartición del mercado a los padres de familia



| FOTOGRAFÍA No. 3 | VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD MATERIA PRIMA. |
|---|---|



| FOTOGRAFÍA No. 4 | LA DISTRIBUCIÓN ES LIDERADA POR EL OPERADOR Y CAE DE LA IE |
|---|---|

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra g. Asesoría y Consultoría

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 2398 de 2023

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | Victor Gomez Corredor | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Tamara | URBANO ( ) RURAL (X) | |
| SEDE: | principal | FECHA VISITA: | 18-06-2024 | HORA INICIO: | 8:13 AM | | |
| OPERADOR: | LT Alimentamos | CONTRATO No: 1036-24 | VISITA No. | ( 1 ) | HORA TERMINACIÒN: | 10:00 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 | Catherine Heredia | 21843428 | Coordinadora | 3133965716 |
| 2 | Elmer Betancourt | 74852906 | Rector | 3213598104 |
| 3 | Jesus Orlando Buendia G. | 74374511 | Docente | 3115191301 |
| 4 | Luz Estela Cariero | 23770291 | Super. Interv PAE | 3112632150 |
| 5 | Valentina PAEZ | 1029646552 | Tes CAE. | No Registra. |
| 6 | Veronica Herrera | 1056784483 | Rep. CAE | No Registra. |
| 7 | Johana Rodriguez | 47438432 | Economa | No Registra |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

- Verificar entrega de materia prima a los estudiantes beneficarios del programa de Alimentación Escolar PAE. con la presencia de miembros del CAE.
- Verificar los dias correspondientes a la entrega de materia prima de acuerdo al ciclo de menús.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:15 AM del 18 de junio de 2024 en la sede educativa Victor Gomez Corredor, Se da inicio a la reunión para verificar entrega de materia prima del programa PAE, con la participación de miembros del CAE. y representante de la Interventoria del programa.

- la materia prima a entregar es correspondiente a los dias miercoles 12 y viernes 14 de junio y de los dias miercoles 19 y jueves 20 de junio dias de NO prestación del servicio.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**ACTA DE REUNIÓN**

**CONTRATO No.** 2398 de 2023

- Se procede a realizar la selección, limpieza y empaque de la materia prima que se entregará a los padres de familia de los beneficiarios del PAE.

- Se realiza entrega de alimentos perecederos. los NO perecederos o abarrotes se dejan en la sede educativa en un lugar protegido a la espera de reanudar el servicio.

- Se evidencia la entrega de los alimentos perecederos correspondientes a 41 cupos asignados por el SIMAT para esta sede educativa principal Victor Gomez Corredor del municipio de Tamara.

**V. ACUERDOS Y COMPROMISOS**

Se lleva a cabo la entrega de la materia prima a los estudiantes beneficiarios del programa PAE, en compañía de padres de familia de la sede educativa principal Victor Gomez Corredor del municipio de Tamara.

FIRMA:
NOMBRE: Luz Estela Correa
CEDULA: 23770297

FIRMA: Veronica Herrera
NOMBRE: Veronica Herrera
CEDULA: 1056784483

FIRMA: Flor Alvarado
NOMBRE: Flor Alvarado
CEDULA: 24143428

FIRMA:
NOMBRE: Yohanna Rodriguez V.
CEDULA: 47.438.432.

FIRMA:
NOMBRE: Elver Dolorquez
CEDULA: 7A852906

FIRMA:
NOMBRE: Jesa Orlando Rueda G.
CEDULA: 74'374.311

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Valentina Ruez.
NOMBRE: Valentina Geronimo Ruez - CAE
CEDULA: 1029646552.

11312

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

edelmira sierra Asesoría & Consultoría

FO-AT-IF-06 11-05-23 Ver. 3

**CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023-12-07**

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | VICTOR GOMEZ CORREDOR | ETC | DEPTO. CASANARE | MUNICIPIO | TAMARA | URBANO | |
| SEDE | PRINCIPAL | | | | | RURAL : X | |
| | | FECHA DE VISITA | | 18-06-2024 | HORA INICIO: | 8:15 am | |
| OPERADOR | UT ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:00 am | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE REUNION | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |

### VERIFICAR CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA



| | |
|---|---|
| FOTOGRAFÍA No. 1 | VERIFICACION DE MATERIA PRIMA |
| OBSERVACIONES | Se realiza verificación de materia prima con presencia de representantes del CAE.<br><br>Se verifican las condiciones de la materia prima remanente, alimentos perecederos y no perecederos, proteínas, lácteos y Fruver.<br>Condiciones de calidad, cantidad y almacenamiento de materia prima remanente de la semana comprendida entre el 12 y el 14 de junio, según los ciclos de menú Semana 4 (menús No 18, 19,20). |



| | |
|---|---|
| FOTOGRAFÍA No. 2 | VERIFICACION Y SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA |
| OBSERVACIONES | Se procede a la selección y operaciones de limpieza de materia prima existente. |



| | |
|---|---|
| FOTOGRAFÍA No. 3 | VERIFICACION Y SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA |
| OBSERVACIONES | Se procede a la selección, adecuación y operaciones de limpieza de materia prima existente. |

111



| FOTOGRAFÍA No. 4 | VERIFICACION Y SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA |
|---|---|
| OBSERVACIONES | Se procede a organizar los paquetes de materia prima existente, para la entrega a los usuarios, por parte del CAE. |



| FOTOGRAFÍA No. 5 | |
|---|---|
| OBSERVACIONES | Se organizan los paquetes de materia prima (alimentos perecederos) para la entrega a los usuarios, por parte del CAE. |



| FOTOGRAFÍA No. 6 | |
|---|---|
| OBSERVACIONES | Se procede a la entrega de paquetes de materia prima, a los usuarios, por el CAE. |



| FOTOGRAFÍA No. 7 | |
|---|---|
| OBSERVACIONES | Se procede a la entrega de paquetes de materia prima a los usuarios por el CAE. |

11314

Educación | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 06-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 2398 de 2023

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA: | Jose María Cordoba | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Tauramena | URBANO ( ) RURAL ( ✓ ) | |
| SEDE: | Divino Niño | FECHA VISITA: | 15/06/2024 | HORA INICIO: | 9:00 am | | |
| OPERADOR: | UT Alimentamos 2023 | CONTRATO No: 1035124 | VISITA No. | ( 1 ) | HORA TERMINACIÓN: | 12:00 M. | |
| 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 | Hector Yovanny Socha | 74888971 | Rectora del CAE | 3105761821 |
| 2 | Duban Andres Hernandez | 1118575469 | Sup. Operador | 3102702594 |
| 3 | Karina Ortega Galindo | 1118542365 | Prof. Apoyo interventoria | |
| 4 | Yaqueline Diaz | 1115910315 | Economa | 3132581605 |
| 5 | Carolina Moreno | 1116546092 | Prof. Apoyo SED | 3112659265 |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar verificación del inventario de Materia Prima en el area de almacenamiento del restaurante escolar de los días de no prestación del servicio de alimentación escolar.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de interventoria a la Institucion Educativa Jose Maria Cordoba sede divino niño del municipio de Tauramena, con el fin de realizar seguimiento del inventario de materia prima del menú 18, 19, 20.

Se evidencia que los insumos de los menú anteriormente mencionados se encuentran en la bodega de

11315

Educación | Casanare | 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.** 2318 de 2023

**IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

almacenamiento para disposicion pertinente.

la distribución es liderada por el operador y el CAE. de la institucion educativa.

- Materia prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.

**V. ACUERDOS Y COMPROMISOS**

| | |
|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Yoanny Socha | NOMBRE: Oscar Andres Hernandez |
| CEDULA: 79888791 | CEDULA: 1118595469 |
| FIRMA: Yadeline Diaz C | FIRMA: Karina Ureña G. |
| NOMBRE: Yadeline Diaz C | NOMBRE: KARINA URENA G. |
| CEDULA: 1.115.910.315 | CEDULA: 1118542365 |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Cristino Moreno | NOMBRE: |
| CEDULA: 1116546012 | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |

11316

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

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JOSE MARIA CORDOBA | DE: | CASANARE | MUNICIPIO | Tauramena | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | DIVINO NIÑO | FECHA DE VISITA | 15/04/2024 | | HORA INICIO: | 9:00 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1004 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:00:00 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 | | |








| Observaciones: | Se realiza seguimiento del inventario de materia prima del menu 18,19 y 20. Se evidencia que los insumos de los menu estan almacenados para disposicion pertinente. La distribucion es liderada por el operador y el CAE de la institucion educativa. La materia prima esta en buenas condiciones de calidad y almacenamiento. |
|---|---|