11317

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 de 2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Tecnica Empresarial del llano	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	TAURAMENA	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	Chaparral	FECHA VISITA:	15/06/2024	HORA INICIO:	10:00 am		
OPERADOR:	UT Alimentamos 2024	CONTRATO No: 1036-24	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	12:00 PM	
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	Darky Niño	-24797588	P. d. familia	3786588805
2	Martha Vera	33625296	p d familia	3115597976
3	William Criao.	17904703	Padre familia	3204963542
4	Delia Ramos	1.062.711	economa	318 576 7209
5	Naydu Mardady Bustos Rancio	1.118.544617	Prof. de Apoyo	3112632150
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar Verificación del inventario de materia prima en el área de almacenamiento del Restaurante Escolar de los dias de no prestación del servicio de alimentación Escolar

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza Visita de interventoria a la Institución Educativa Tecnica Empresarial del llano Sede Chaparral del municipio de Tauramena con el fin de realizar seguimiento del inventario de materia prima del menu 18, 19, 20. Se evidencia que los insumos de los menús anteriormente mencionados se encuentan en la bodega de almacenamiento para disposición pertinente.

Se evidencia materia prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento

La distribución es liderada por el operador y el CAE de la IE

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. 2396 de 2023

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Delia Ramos
CEDULA:

FIRMA: Darky Nino
NOMBRE:
CEDULA: 24797588

FIRMA: Martha Vega
NOMBRE: Martha Vega
CEDULA: 38685296

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA: 15904703.

FIRMA:
NOMBRE: Naydu Mardady Bustos
CEDULA: 1.118544617

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

11319

Educación

DE INFORME FOTOGRÁFICO
CONTROL
ALIDAD
IO-
INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-88 11-09-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO 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	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CHAPARRAL	FECHA DE VISITA		15-06-24	HORA INICIO:	10: 00 AM	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036-24			HORA DE TERMINACIÓN	12: 00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		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 realiza visita de interventora a la institución educativa técnica empresarial del llano sede chaparral con el fin de realizar seguimiento del inventario de materia prima del menú N 18,19 y 20. Se evidencia que los insumos de los menús anteriormente mencionados se encuentran en el área de almacenamiento para su disposición pertinente, se observa materia prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento, La distribución es liderada por el operador y CAE de la IE.



FOTOGRAFÍA No. 3 — VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD MATERIA PRIMA.



FOTOGRAFÍA No. 4 — VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD MATERIA PRIMA.

751

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

11320

Yopal, Casanare, 15 de julio de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-041-2024

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.	8/07/2024	MANI	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	46,90%	Deficiente
2.	8/07/2024	MANI	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUIN DE GARIBAY	63,80%	Deficiente
3.	8/07/2024	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	94,40%	Bueno
4.	8/07/2024	TRINIDAD	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	91,60%	Bueno
5.	8/07/2024	OROCUE	IE EL ALGARROBO	MARIARA	84,30%	Aceptable
6.	8/07/2024	OROCUE	IE EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	94,40%	Bueno
7.	9/07/2024	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	84,6%	Aceptable
8.	9/07/2024	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	83,3%	Aceptable
9.	9/07/2024	PORE	IE EL BANCO	ALTAMIRA	71,40%	Aceptable
10.	9/07/2024	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA	88,2%	Bueno
11.	9/07/2024	PORE	IE EL BANCO	EL BANCO	94,4%	Bueno
12.	9/07/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES	66,67%	Deficiente
13.	9/07/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA BARQUEREÑA	86,10%	Bueno
14.	9/07/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	PIRICHIGUA	83,30%	Aceptable
15.	9/07/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL PALMAR DE GUANAPALO	75,00%	Aceptable
16.	10/07/2024	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	MARACAGUA	94,1%	Bueno
17.	10/07/2024	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO	97,1%	Muy bueno

11321

18.	10/07/2024	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SABANETAS	71,9%	Aceptable
19.	10/07/2024	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SAN JESUS DE BORINQUE	88,2%	Bueno
20.	10/07/2024	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	86,1%	Bueno
21.	10/07/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LAS CAÑAS	77,42%	Aceptable
22.	10/07/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA SELVA	100,00%	Muy bueno
23.	10/07/2024	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL BUCARE	91,60%	Bueno
24.	10/07/2024	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL BUCARE	AR	/
25.	11/07/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	70,90%	Aceptable
26.	11/07/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	PLATANALES	60,00%	Deficiente
27.	11/07/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA	83,33%	Aceptable
28.	11/07/2024	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA	93,80%	Bueno
29.	11/07/2024	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	91,70%	Bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en (115) Folios.

Sin otro particular,

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

11322 1

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Tauí.			
Fecha de la visita:	08	07	2024.	Hora inicio:	08:00am	Institución educativa:	San José de la Payata.		
Operador:	UT ALIMENTAMOS 114.			Hora terminación:	09:30am.	Sede educativa:	Principal.		
Contrato de prestación de servicios No.	1036 124.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos	/
						No de servicios:	65.		

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 preparación expuesta por falta de barrera de protección.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	0	Desprendimiento de baldosa en el mesón.
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	No se cuenta con formatos.
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.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	NA	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1.	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	No se evidencia certificado 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 se cuenta con canecas, caneca existente sin tapa y convencional.
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	Se realiza en bolsas plásticas.
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	Identificar y definir ateo
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	NA	

154

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 formatos, no 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.	0	No se han entregado certificados médicos.
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	No se han entregado certificados.
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Definir e identificar área.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NO	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Estufa requiere mantenimiento.
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Platos y pocillo en regular estado

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)	0	Publican ficha técnica.
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	Publican ciclo de menú.

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	No se hace entrega de todos los implementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			46,8%
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	Y	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	Y	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	Y	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Semana 2, menú 6.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar PAE en el comedor de la I.E. San José de la Fayette sede Principal. A continuación las novedades.

* Durante el proceso de verificación de materia prima se evidencia 3.234 Kg de tomate de guiso en mal estado y presencia de moho debido al transporte y falta de clarificación. Sin embargo operación realiza reposición de las cantidades reportadas. Se entregaron 5.956 Kg.

* Operación no ha hecho entrega de la carpeta operativa. Puerde, no se cuenta con los programas del plan de saneamiento técnico, formatos, contratos y certificados del personal y, no se ha publicado el ciclo de menú y ficha técnica.

* Se realiza educlimentación al personal en proceso de BPO.

* Es urgente que operación priorice los procesos operativos del comedor en mención, realice capacitaciones en sitio al personal y realice seguimiento. Dado que se evidencia falta de seguimiento en estas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Hamet Ortega Paca.	Nombre: Farid Jaraffe
Documento: 1.121.710.015.	Documento: 1116612997
Cargo: P.O. Interventoría	Cargo: manipulación de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre: Maira E. Paca.	Nombre:
Documento: 47430.907	Documento:
Cargo: Prof. SED.	Cargo:

1125 4

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Yopal				
Fecha de la visita:	05/07/2024	Institución educativa:	Eugenio Pereira de la Peyarta.						
Operador:	UT ALIMENTARSE 24	Sede educativa:	Principal.						
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	65	No de manipuladoras:	1.	No de días de prestación:	5	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.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	3	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1170g	2000g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	0	N.C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	2,275ml	3000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	2600g	4000g	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)	18	10	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	36 und	24 und	N.C.
Porcentaje de cumplimiento:				35,2 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: 06-07-2024. De acuerdo a la remisión de productos de aseo, los contenidos van para 15 días.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Hana [illegible] Luis	Nombre: Yonny Zdelpe
Documento: 1.121.910.013	Documento: 1.111.681.403
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Auxiliar de cocina de apoyo

157

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA 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	SAN JOSE DE LA POYATA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA		08-07-2024	HORA INICIO:	08:00 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:50 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 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.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Desprendimiento de baldosa en los mesones



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se cuenta con formatos para los respectivos registros



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se cuentan con canecas adecuadas con tapas



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	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se reportan y se dan de baja 3.234 g de tomate de guiso



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se repone el tomate de guiso. 3.956 g de tomate de guiso



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

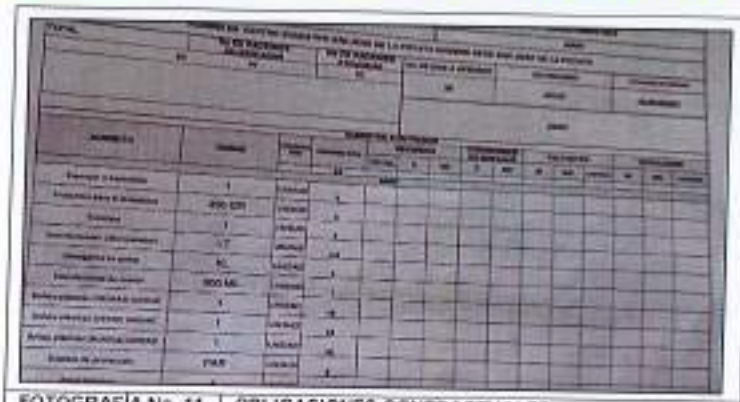


FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.

Ítem No 38: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Platos en mal estado, requieren reemplazo



FOTOGRAFÍA No. 11	OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
Remisión de productos de aseo			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 12	OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
Ítem No 41: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: faltantes en productos de aseo			

11329 5

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Yopal.			
Fecha de la visita:	08	07	2024	Hora inicio: 12:00 pm	Institución educativa:	San José de la Bayeta.			
Operador:	UT ALIMENTARIOS 2024.			Hora terminación: 02:00 pm	Sede educativa:	San Joaquin de Gemboy.			
Contrato de prestación de servicios No.	7036 /2024.			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: ✓	No de servicios:	17	

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Area de recibo expone el area de preparacion debido a la falta de barrera de protección
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Sanitarios compartidos.
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Areas en adecuadas condiciones higiénicas. Sin embargo, no se cuentan
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	con fumigador al 230 para el mes de Julio
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	NA	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0	Se evidencia presencia de plagas (avispas).
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	No se evidencia certificado de fumigacion
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No se cuenta con recipientes sanitarios.
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	Se utilizan bolsas plasticas
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	Definir e identificar area
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	NA	

16

11330 6

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuenta con formato de H80 para tenerse.
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	No se han entregado certificados 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.	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Definir e identificar area.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Nevera requiere mantenimiento. Deja de funcionar.
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	

162

11337

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	Aún se hace entrega de todos los implementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		63,8. %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	Y	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	Y	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	Y	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Menú 6, semana 2.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de requerimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar PAE, en el comedor de la I.E San José de la Poyata sede San Joaquin de Garibay. La visita técnica se realiza en compañía de un profesional de apoyo de la SEO.

- Se verifica materia prima y se evidencia existencia total de los productos en los espacios de almacenamiento. Acorde a la minuta patrón, ciclo de menún y semana correspondiente No 2.
- El personal no cuenta con carpeta en dude reposa el contrato y certificados de capacitación. Así mismo, no se cuentan con formatos de los programas del plan de saneamiento básico para el mes de Julio.
- El servicio pos recreo escolar se reanuda sin novedad, la entrega de los alimentos se da con normalidad.
- Debido a evidencias encontradas en el registro diligenciamiento de los formatos y falta de equipos como nevera 4, se utiliza un equipo de congelación se retroalimenta al personal en temas como: Diligenciamiento correcto de los formatos y almacenamiento de materia prima.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Elmer Alvé Pua	Nombre: Julieth consuelo Leal
Documento: 1.121.210.018	Documento: 1115736549
Cargo: P.A. Interventoria.	Cargo: Manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre: Maria E. Pacl.	Nombre:
Documento: 47430.907.	Documento:
Cargo: Prof. SEO.	Cargo:

163

11332 8

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-A1-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Nunú.			
Fecha de la visita:	08/02/24	Institución educativa:		San José de la Payata.				
Operador:	OT ALIMENTAMOS 2024.	Sede educativa:		San Joaquín de Caribay				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	17	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	
		✓						

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
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	3	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	306g.	3000g.	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)	595ml	2000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	680g.	3000g.	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	40 und.	40 und.	C
Porcentaje de cumplimiento:				47 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: 07-02-24, Los paquetes se cumplieron con el tiempo de prestacion de servicio estipulado en la minuta (18 dias)

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	Nombre: Yuliedy Consuelo L.
Documento: 1.122.121.918	Documento: 1.115.736.549
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: manipuladora de alimentos

764

71333 9

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:	08072024		Institución educativa:	San José de la Payota			
Operador:	OT ALIMENTAMOS 2024.		Sede educativa:	San Joaquin de Caribay.			
Contrato de pretación de servicios No:	1036/24.	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	17	
				✓			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pollo guisado, arroz con fideos, Arepa con queso, Jugo de piña, Agua potable.					
Intercambios	Alimento:	Verduras (Zanahoria - habichuela).				
	Motivo del intercambio	No se suministró o entregó	Fecha:	08-07-24	Autorizado por:	NS.

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) NAO (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.	N.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.	N.C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	N.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.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:		93,3 %

Observaciones

No se suministro el componente verdura. Según explicaciones del personal en que los niños no consumen esta alimento, preparado, rechazo del mismo y desperdicio. Razón por el cual el personal decidio no entregar este componente. Sin embargo, las verduras si reposaban o existen en el almacenamiento. Adicionalmente se dialoga con el Docente para que en parte de la conversación educativa se busquen estrategias de sensibilizacion sobre el consumo de verduras e impulsar los adecuados habitos de vida saludable.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Paola Del Rio Pena	Nombre: Julieth. L.
Documento: 1.121.910.018	Documento: 1.115736549
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: manipuladora de alimentos

765

11334

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03
CODIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Municipio: Yopal.

Fecha de la visita: 08-07-2024. Grado de escolaridad a verificar: Primero, Segundo y Tercero. Institución educativa: San José de la Loyola. Sede educativa: Sagrado Corazón de Jesús y María. Tipo de Complemento: Almuerzo ✓ Residencias escolares:

Operador: Yo ALIMENTAMOS 2024. Contrato de prestación de servicios No. 1036/24. No Servicios: 17

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: materia 1 Peso/volumen	materia 2 Peso/volumen	materia 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
Goulash de Pollo	Pollo Sudado.		✓	68 g	56 g	73 g	65 g	95 g		✓	✓		✓		✓		✓												✓
Arroz con Fideos.	Arroz con fideos.	✓		131 g	117 g	121 g	123 g	70 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arepa con Queso	Arepa con Queso.	✓		66 g	73 g	59 g	66 g	60 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de Piña.	Jugo de Piña	✓		356 cc	344 cc	340 cc	346 cc	200 cc	✓		✓		/		/		✓											✓	
Agua Potable	Agua Potable	✓		200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

INDICADOR: Nro de preparaciones que Cumplieron con los de calidad y organolépticas / Nro de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 80 %

Observaciones:

Debido a la no entrega del componente verduras, no se cumplió con el gramaje de la proteina. Se tenia que entregar Goulash de pollo pero se entrego la proteina sin las verduras. Motivo por el cual se evalua como pollo sudado. Tambien se aclara que en el peso esperado se tiene en cuenta el peso de la verdura sumada al pollo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Carmen Elena Peña.	Nombre: Y Julieth Consuelo	
Documento: 1.121.210.018	Documento: Y 1115736549	Nombre:
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Manipuladora.	Documento:
		Cargo:

166

10

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JOSE DE LA POYATA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN JOAQUIN DE GARIBAY	FECHA DE VISITA		08-07-2024	HORA INICIO:	12:00 pm	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	02:00 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Área de servido sin protección expone área de preparación



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: hacer entrega de formatos de L&D para el mes de julio



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se cuenta con recipientes adecuados



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JOSE DE LA POYATA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO / RURAL X	
SEDE	SAN JOAQUIN DE GARIBAY	FECHA DE VISITA		08-07-2024	HORA INICIO:	12:00 pm	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	02:00 pm	

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS



FOTOGRAFIA No. 1	TARA DE PLATO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 2	TARA DE VASO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 3	PROTEÍNA – FRUPOLLO SUDADO – MUESTRA 1		
CUMPLE		NO CUMPLE	X



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



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



FOTOGRAFIA No. 6	VERDURA – JUGO DE PIÑA – MUESTRA 1.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 7	PLATO SERVIDO			FOTOGRAFIA No. 8	SERVIDO DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE		NO CUMPLE	X	CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 9	SE CUMPLE CON EL HORARIO DE ENTREGA			FOTOGRAFIA No. 10	ACEPTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	

11339 11

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Recetor.		
Fecha de la visita:	08 07 2024	Hora inicio:	8:00am	Institución educativa:	Fernando Rodriguez		
Operador:	UT Alimentemos 28	Hora terminación:	11:00am	Sede educativa:	Fernando Rodriguez.		
Contrato de prestación de servicios No.	1036/2024	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	83.

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

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

191

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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: 07/07/2024	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.	O	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.	O	licuadora casera y congelador requiere mantenimiento
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

172

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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:		94.4 %	
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		X		
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		X		
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		X		
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Semana 2 Menu #6.

Observaciones generales de la visita

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

* ubicar e identificar area de producto no conforme.
* Lavadora casera y congelador requieren mantenimiento.
* Se realiza toma muestras microbiologicas del agua filtro, agua grifo, jugo y proteina con verduras.
* la materia Prima se evidencia en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: Maribel Montaña Gijo
Documento: 1118542365	Documento: 23862453
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

11342

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	DE	CASANARE	MUNICIPIO		Rezelve	URBANO
							RURAL X
SEDE	FERNANDO RODRIGUEZ	FECHA DE VISITA	8/07/2024		HORA INICIO	8:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	165a 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	RACIÓN INDUSTRIALIZADA		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 agua y en buen estado de mantenimiento.

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	X	No cumple	
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 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. 05	Preparación_ensamble_y_distribución

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	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:			

11345 14

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TRINIDAD		
Fecha de la visita:	08	07	2024	Hora inicio: 10:00 am	Institución educativa:	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	
Operador:	UT- ALIMENTARIS 2024			Hora terminación: 12:00 p.m	Sede educativa:	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios: 300

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Existen aberturas entre techo y pared.
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.	0	Rodeges aberturas entre techo y pared del área de preparación.
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	Evidencias certificados de Fumigación y instalación de antigos.
	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	

175

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: 7-JULIO-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 vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	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	

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:		91.6%	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno X	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre 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		Semana 2 menu #6.

Observaciones generales de la visita:

Se realiza visita de control y seguimiento a la operación del Programa de Alimentación Escolar a la sede educativa Campestre Brisas del Parta, se evidencia procesos de limpieza y desinfección durante la recepción y prealistamiento de los alimentos, además se implementan Buenas Prácticas de Manufactura por parte del personal de Alimentos.

Se evidencia uso de agua potable en bolsa para las preparaciones de jugo de la semana, y agua hervida para procesos de limpieza y desinfección de menaje y superficies y alimentos.

No se evidencia angeos entre techo y pared, lo que facilita el ingreso de plagas.

Manipuladora manifiesta que se realizó fumigación pero no cuentan con el certificado de esta actividad del día 7/Junio/2024.

Se realiza toma de muestras microbiologicas para alimento (jugo, proteina vegetal y agua Filtro y agua grifo)

Al momento de realizar la visita al restaurante escolar se dialoga con representantes de la Secretaria de desarrollo municipal, sobre el tema de la potabilización del agua que se suministra, indicando que en coordinación con secretaria de desarrollo y acueducto se instalaron filtros y posteriormente realizaron pruebas fisicoquimicas para evidenciar calidad del agua.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
	Lucero Alvadelo Ramirez G		Nelcy Mora
Nombre:	Lucero Alvadelo Ramirez Gonzalez	Nombre:	Nelcy Mora
Documento:	1057581378	Documento:	21249966
Cargo:	Supervisor Interv	Cargo:	
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	Fernando Tuny D.	Nombre:	
Documento:	1115866189	Documento:	
Cargo:	Prof. Apoyo SEP.	Cargo:	

11346 17

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:	TRINIDAD				
Fecha de la visita:	08/07/2024		Institución educativa:	COMPLEJO BRISAS DEL PAUTO					
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024		Sede educativa:	COMPLEJO BRISAS DEL PAUTO					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	300	No de manipuladoras:	3	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.	12	12	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)	10.5Lt	11Lt	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	12K	12K.	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).	3	4	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	6 par	8 par	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	6	8	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	162 par	300 und	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Yomiree Sierra Gutierrez	Nombre: Nelcy Morales
Documento: 1059687338	Documento: 7174966
Cargo: Supervisor campo Interventoria	Cargo: Manipuladora

78

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	DC	CASANARE	MUNICIPIO	Yopal	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	FECHA DE VISITA	8/07/2024		HORA INICIO:	10:00 a.m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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:	Se evidencia aberturas entre techo y pared, que facilita el ingreso de plagas		



Fotografia 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:			

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



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

Item 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	Personal_manipulador

Item 22. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso 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 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:			

11319 18

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	OROCUE		
Fecha de la visita:	08	07	2024	Hora inicio:	9:30 am	Institución educativa:	ALGARROBO SEDE		
Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación:	10:30 am	Sede educativa:	MARIARA		
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	25

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	El Baño es compartido con la unidad Aplicativa
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	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 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 de 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.	0	Identificar un area de aceite Vegetal usado
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

781

11350 19

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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: 08-07-2024	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 vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso	O	Identificar area de producto no conforme
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	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.	N.O	
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 cucharas

482

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:	84,3 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno X	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		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 6, Semana 2

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica a la institución Educativa Algarrobo sede Mariara del Municipio de Orocue con el Fin de Verificar las condiciones Higienico - sanitaria y prestación de servicio del Restaurante Escolar donde se evidencio lo siguiente:

- Se Verifico materia prima en buenas condiciones de calidad y en cantidades suficientes para las preparaciones de la Semana 2
- No se evidencia Soporte de Fumigación
- No cuenta con canecas de recolección
- Identificar area de aceite Vegetal usado y producto no conforme

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre:
Documento: 1.118544.617	Documento: 46366779
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

11352 21

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-IRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	OROCUE		
Fecha de la visita:	08072024	Institución educativa:	EL ALGARROBO				
Operador:	UT. ALIMENTAMOS 2024	Sede educativa:	MARIARA				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	25	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. 450g	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)	8,75ml	3,5 L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1000g	4, 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, 600ml	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	40 und	40 und	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Madeidy Bolaños R.	Nombre: [illegible]
Documento: 1.118.344.617	Documento: 26.367.774
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: manipuladora

484

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	IRC	CASANARE	MUNICIPIO	Orocue	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MARIARA	FECHA DE VISITA	6/07/2024		HORA INICIO:	9:30 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1006 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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	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:			



Fotografia No. 04	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	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. 09	Participación_ciudadana

Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



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	X	No cumple	

Observaciones:

11355 22

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	OROCUE			
Fecha de la visita:	05	07	2024	Hora inicio: 12:14 pm	Institución educativa:	ALGARROBO			
Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación: 1:15 pm	Sede educativa:	ALGARROBO - MAYORITARIO			
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares		Almuerzos ✓	No de servicios:	401

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 evidencio soporte de Fumigacion
	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	

187

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 30-06-2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	Evidenciar certificado de capacitación
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentrán 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	

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).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	94.4 %		
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		
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 6 de la Semana 2

Observaciones generales de la visita

Se realizó Visita tecnica a la Institución educativa Algarrobo Sede Algarrobo - Modalidad - Mayoritario con el Fin de Verificar las condiciones Higrenico Sanitaria y prestación de servicio del Restaurante donde se observo lo siguiente:

-Se evidencia áreas limpias y en orden, personal manipulador con dotación Completa de acuerdo a la normatividad

-Se Verifica materia prima en buenas condiciones de calidad Correspondiente a la semana 2.

-Evidenciar Soporte de Capacitación del personal manipulador Niyareth Espinosa

- No Se evidencia Soporte de Fumigación

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Mardady Bobs	Nombre: Angela Alexandra Torres
Documento: 1118.544 617	Documento: 7168568898
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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:	OROCUE				
Fecha de la visita:	08072024			Institución educativa:	EL ALGARROBO				
Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024			Sede educativa:	EL ALGARROBO - MAYORITARIO				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	401	No de manipuladoras:	4	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 líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	14,03L	15,5L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	16,04K	20K	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).	8	8	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	16	16	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	16	16	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	288 un	288 und	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Elementos del mes julio.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayibu M. Bristol E.	Nombre: Angelo Torres - Angelo Alexandra
Documento: 1.118344617	Documento: 1118568898
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Economa

11334

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0005 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	Orocue	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	EL ALGARROBO	FECHA DE VISITA	8/07/2024		HORA INICIO:	12:14 p. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	103 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:15 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SE SERVICIO RESIDENCIAS	



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	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 VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	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:

11361

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VR-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita:	09/07/2024	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:	30		8:30am	4:30pm	TAMARA

Información general de la visita

Nombre Institución y sede educativa:	ARTURO SALAZAR MEJIA ARTURO SALAZAR MEJIA			Facil acceso: X	Difícil acceso:
Nombre del Operador:	OT-ALIMENTAMOS 2024	Contrato de prestación de servicios:	1036-24	Tipo de vehículo:	/
Nombre del conductor:	/	Doc. Identidad:	/	Placa del vehículo:	/

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

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	N.A	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	N.A

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	N.O	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	N.O
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	N.O	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	N.O
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	N.O	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	N.O
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	C	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
13	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	C	17	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura)	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	C	18	Los empaques plasticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	N.C

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp
Leche Entera	Recreo	31-May-24	152	7-Sep-24	C	C	C	C	C
Brownie	Tolday	24-06	24063	22-01-24	C	C	C	C	C
Naranja	-	-	-	-	C	C	C	C	C

Participación ciudadana

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	C	20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	C

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	N.C
Porcentaje de cumplimiento (%)		84.6 %

Observaciones: Se realiza visita de control y seguimiento a la sede educativa con el fin de validar la prestación del suministro de la ración Industrializada, No se evidencia bolsas para recolección de residuos inorgánicos

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez	Nombre: Leidy Yamile Pardo.
Documento: 1057587328	Documento: 1121857632.
Cargo y tel: Sup Interv. 3112632943	Cargo y tel: Docente. Aula.

11362 27

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN: 02 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare		Municipio:	TAMARA			
Fecha de la visita:	09/07/2024	Institución educativa:	ARTURO SALAZAR MEJIA				
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024	Sede educativa:	ARTURO SALAZAR MEJIA				
Tipo de Complemento:	INDUSTRIALIZADA	No de servicios:	30	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30

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

	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	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1L	0	NC
5	Detergente en polvo para aseo general incoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1K	0	NC
6	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)	8	0	NC
Porcentaje de cumplimiento:				50 %

Observaciones

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

-Realizar entrega de tallones de insumos para aseo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yuri Elizabeth Ramirez C.	Nombre: Leidy Jamile Parcto
Documento: 1057587328	Documento: 1121857632
Cargo: Apoyo Interv PAE	Cargo: Docente Aula.

194

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-XT-IF-30 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJÍA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TÁMARA	URBANO X	
						RURAL	
SEDE	PRINCIPAL – PRIMARIA	FECHA DE VISITA		09-07-2024	HORA INICIO:	08:30 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:30 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA
Los alimentos se almacenan en canastillas, separados de acuerdo a sus características físicas y organolépticas, estos se almacenan en un espacio cerrado, ventilado y aislados del suelo.	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA
La materia prima existente se observa en muy bien estado, las frutas están frescas, el tamaño y gramaje superan lo estipulado en la minuta patrón. Los alimentos se almacenan en canastillas, separadas de acuerdo a su composición y las cantidades van acorde al número de estudiantes.	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	CICLO DE MENÚ.
Los alimentos enviados por parte de operación cumplen con el planeado del ciclo de menú.	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	EMPAQUE Y ROTULADO LACTEO
Se verifica fechas de vencimiento de cada producto y se observa cumplimiento del mismo.	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	EMPAQUE Y ROTULADO CEREAL

Se verifica fechas de vencimiento de cada producto y se observa cumplimiento del mismo

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	FRUTA

Alimento no presenta daños físicos, madurez tipo 4

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ENTREGA DE LAS RACIONES

La Docente es la encargada de hacer la entrega de las raciones.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ENTREGA DE LAS RACIONES

Aceptabilidad de las raciones entregadas

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

11365 28

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:	TAMARA		
Fecha de la visita:	09	07	2024	Hora inicio:	9:30 am	Institución educativa:	ARTURO SALAZAR MEJIA		
Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación:	10.30 am	Sede educativa:	SAN NICOLAS		
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	23

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Es compartido con la unidad Aplicativa
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	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 de fumigación
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	Identificar área de aceite vegetal
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

197

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: 21-06-2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	Evidenciar certificado medico
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Personal manipulador con uñas largas
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	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	Identificar área de producto no conforme
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	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	

198

11361 30

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 Faltantes de elementos de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	83,33 %

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 7 Semana 2.

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la Unidad Aplicativa Arturo Salazar Mejia Sede San Nicolas del Municipio de Tamara Con el Fin de verificar las condiciones Higiene Sanitaria y prestacion de servicio del Restaurante Escolar

- Se verifico materia prima en buenos condiciones de calidad para las preparaciones correspondiente a la semana 2.

- No se evidencia soporte de Fumigación
- Se evidencia personal manipulador con uñas largas
- Allegar certificado medico
- Identificar área de aceite vegetal usado y producto no conforme
- para los procesos de preparación del jugo se ebulle el agua manipuladora.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu M. Bustos	Nombre: - Yexenia Vergara
Documento: 1.118544617	Documento: - 1006636645
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: - Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

199

11368 31

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	TAMARA		
Fecha de la visita:	09/07/2024		Institución educativa:	ARTURO SALAZAR MEJIA			
Operador:	UT ALIMENTAMOS 24		Sede educativa:	SAN NICOLAS			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	23	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	1
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	1
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	1
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	1
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	1
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	0	NC
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	805ml	3x1000L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	900g	3x1000g	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)	18	18	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	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 diariamente)	40und	40und	C
Porcentaje de cumplimiento:				88,23 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	- Yesenia Vergara
Nombre: Nayddy Maridady Bastos	Nombre: - Yesenia Vergara
Documento: 1.116.546.617	Documento: - 1006636645
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: - economa.

200

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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	ARTURO SALAZAR MEJÍA	DC	CASANARE	MUNICIPIO	Tamara	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN NICOLÁS	FECHA DE VISITA	9/07/2024		HORA INICIO	9:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	3036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 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		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	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. 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:





Fotografia No. 05	Personal_manipulador	Fotografia No. 06	Almacenamiento
Item 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.		Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			





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





Fotografia No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución	Fotografia No. 10	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.		Item 35. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad	
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

11371 32

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	PORE		
Fecha de la visita:	09	07	2024	Hora inicio:	8:10	Institución educativa:	El Banco		
Operador:	UT Alimentamos - 2024			Hora terminación:	9:10	Sede educativa:	Ahamira		
Contrato de prestación de servicios No.	1036 de 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	12

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Baño 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.	0	No Cuentan con Formatos para Registro
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 Cuentan con Formatos para Registro
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	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 evidencian soportes.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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	

202

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se evidencia 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.	0	No acredito formación en BPM - No certificado.
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	En casa de la Economa
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	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.	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	La nevera 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	platos, vasos, pocillos insuficientes, no alla presion.

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	No cuentan con bolsas

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		71.4 %	
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 adara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	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 2, menú #7.

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 Mayoritario en la Sede Altamira del municipio de PORE.

Novedades:

- Allegar formatos para registro de programas del plan de saneamiento Básico.
- Capacitar y realizar examen médico a la manipuladora de Alimentos, quién comienza a laborar el dia de ayer 08 de julio.
- La nevera no funciona Requiere mantenimiento al igual que la licuadora. y la olla a presión.
- No cuentan con flujo de agua, el abastecimiento de agua proviene de un carrotanque suministrado por bomberos del municipio de pore.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ivon Estela Carrero	Nombre: LUZ AIDA PACHECO S.
Documento: 23770291	Documento: 28.169.213.
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: ECONOMA.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

11374 35

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	PORE				
Fecha de la visita:	09/07/2024		Institución educativa:	El Banco					
Operador:	UT Alimentamos 2024		Sede educativa:	Altamira					
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	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 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, 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)	18	0	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	0	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	0	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	50 pares	50 pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				82.4 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Mes julio

- Allegar bolsas por color para la disposición de residuos sólidos

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lic Estela Correa.	Nombre: Lic Aida Pacheco S.
Documento: 23730291	Documento: 28 169 213
Cargo: Supervisor PAE	Cargo: Ecónoma.

205

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	IEC	CASANARE	MUNICIPIO	Pore	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	ALTAMIRA	FECHA DE VISITA	09/07/2024	HORA INICIO:	8:10 AM		
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024	HORA DE TERMINACIÓN	9:10 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 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 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:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos
Item 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 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		**No cumple**	X
Observaciones:	El abastecimiento de agua se obtiene de bomberos del municipio de Pore, en la unidad aplicativa se almacena en un tanque PVC para realizar la limpieza y en dos recipientes para utilizar en area de preparación, No se observa formatos para registro de limpieza y desinfección de tanques.		

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



Fotografía No. 05	Almacenamiento

Item 24. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se encuentra Nevera pero no esta en funcionamiento, Requiere mantenimiento.		



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:			



Fotografía No. 07	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:			



Fotografía No. 08	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:			

11377 36

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PORE		
Fecha de la visita:	09 / 07 / 2024	Hora inicio:	9:35	Institución educativa:	Antonio Nariño		
Operador: UT	Alimentamos-2024	Hora terminación:	10:20	Sede educativa:	Santa Marta		
Contrato de prestación de servicios No	1036-2024	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	22

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la 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	en area de preparación Ventana sin vidrio/angico
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	No se evidencian soporten
	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	

208

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: 08 junio 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.	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	La licuadora requiere mantenimiento
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No cuentan con vasos y pocillos - suficientes

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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:		88.2 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno X	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre 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 2 - menú 7

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica de seguimiento y Control a las Condiciones de operación, modalidad de atención preparado en sitio del programa PAE mayoritario en la Sede Santa Marta del municipio de PORE.

Novedades:

- Ventana sin Vidrio ni Angeo en Area de preparación, para disminuir riesgos de ingreso de vectores.
- No se evidencia soporte de control de vectores.
- La lavadora requiere mantenimiento
- No cuentan con Vasos y pocillos suficientes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luz Estela Correro	Nombre: Delsy Soler
Documento: 23770291	Documento: 1116011811
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

11380 39

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	PORE				
Fecha de la visita:	09072024			Institución educativa:	Antonio Nariño				
Operador:	UT Alimentamos-2024			Sede educativa:	Santa Marta				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		ALMUERZOS	No de servicios:	22	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)	18	18	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	50 pares	50 pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: mes de julio

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Delsy Soler
Nombre: Lina Estela Lancheros	Nombre: Delsy Soler
Documento: 23730291	Documento: 1116041811
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: Economa

211

11387

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Pore	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA MARTA	FECHA DE VISITA	9/07/2024		HORA INICIO:	9:35 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1004 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 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 RESIDENCIAL		



Fotografia 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:	se encuentra ventana sin vidrio y sin angeo en area de Almacenamiento/preparación		



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	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. 05	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. 06	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. 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:			

11383 40

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Pore		
Fecha de la visita:	09	07	2024	Hora inicio:	11:05	Institución educativa:	El Banco		
Operador:	UT Alimentamos-2024			Hora terminación:	1:10	Sede educativa:	Principal		
Contrato de prestación de servicios No	1036 de 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos X	No de servicios:	162

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	sanitarios de uso exclusivo para man. Ali.
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: 26 junio 24	1	
	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	

24

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	Fecha lavado 12 Abril 2024.
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 08 julio 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.A	
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	Las ollas a presión no funcionan.
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.A	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Faltan vasos

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

	Participación ciudadana		
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	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:			94.4 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno X	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre 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 2 menú #7

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 Mayoritario en el Banco I.E principal del municipio de PORE.

Novedades:

- las ollas a presión No funcionan
- los Vasos son Insuficientes
- Se toman muestras de alimentos para analisis de laboratorio microbiológicos.

Se observa normalidad en la prestación del servicio

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Ivi Estela Correa	Nombre:	Evelio Jacobs
Documento:	23770291	Documento:	23736498
Cargo:	Supervisor PAE.	Cargo:	Economa.
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:		Nombre:	
Documento:		Documento:	
Cargo:		Cargo:	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	PORE				
Fecha de la visita:	09072024	Institución educativa:	EL BANCO						
Operador:	UT Alimentamos 2024	Sede educativa:	Principal						
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	162	No de manipuladoras:	3	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)	18	18	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	6	6	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	6	6	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	50 pares	50 pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Mes de Julio

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ana Gisela Cortes	Nombre: Eufolio Zuleta
Documento: 23220211	Documento: 23436798
Cargo: Supervisor PAE	Cargo: Economa

11387

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	Pore	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	Principal	FECHA DE VISITA	9/07/2024		HORA INICIO:	11:05 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:10 p. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS. PREPARADO EN SITIO	X	RI. RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI. SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía 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:			



Fotografía No. 05	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. 06	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. 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:			

11304
14

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 Luis de Palenque.		
Fecha de la visita:	09	07	2024.	Hora inicio: 07:45am.	Institución educativa:	Francisco Jurez.		
Operador:	UT ALIMENTANOS/24			Hora terminación: 08:40am.	Sede educativa:	Joquera		
Contrato de prestación de servicios No.	1036/24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	22

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la 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.	0	Se necesita podar las malezas de los alrededores.
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Ventanal del area de segundo con barreras de protección en regulares estados.
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	No se cuentan con formatos para el mes de Julio.
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 cuentan con formatos para el mes de Julio.
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).	NO	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	No se evidencia certificado de fumigación
	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.	0	Se evidencia conviven con residuos del dia anterior
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	NA	

220

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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 registro del mes (julio).
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.	NO	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	NO	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NO	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Estufa en regular estado.
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	

11347 46

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Se anexa Check list.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	56,6 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

	Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.	Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	Y	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	Y	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se adara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	Y	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Materia prima existente para el menú 7, Semana 2.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar, en el marco de la sede educativa Jayeyes. A continuación las novedades.

* Las operaciones inician a las 09:30 am. Motivo por el cual la visita es atendida por la Docente.

* Superficie y equipos en adecuadas condiciones higiénicas. Sin embargo, el personal no cuenta con formatos de los programas del Plan de Saneamiento básico y diario para el mes de Julio.

* La materia prima almacenada se encuentra en buen estado en general, se evidencia 936 gr de tomate de queso en regular estado con presencia de moho, debido al problema con el flujo eléctrico. Se anexa registro fotografico de reposición por parte de operación.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yonnel Alvé Peño.	Nombre: SONIA ENZABETH LIZARAZO
Documento: 1.121210018	Documento: 46.373.938 SOGAMOSO.
Cargo: P.A. Alimentaria	Cargo: DOCENTE.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

222

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:	Santafe de Pobayo				
Fecha de la visita:	0 9 0 7 2 0 2 4			Institución educativa:	Francisco Jurel				
Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024			Sede educativa:	Jaqueyo				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	22	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.	396g.	1500g.	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)	770ml	4000ml.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	880g.	4000g.	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)	18	20	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	40 und	100 und.	C
Porcentaje de cumplimiento:				88,2 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: 06-07-24 Paquetes para 18 días, según remisión de paquetes de aseo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible] Pava.	Nombre: SONIA ELIZABETH LIZARAZO
Documento: 1121 [illegible]	Documento: 46.373.936 SOGAMOSO
Cargo: P.S. Interventoria	Cargo: DOCENTE

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO RURAL X	
SEDE	JAGUEYES	FECHA DE VISITA		09-07-2024	HORA INICIO:	07:45 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	08:40 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Exterior del comedor con maleza, realizar poda			



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: Aún no se ha realizado mantenimiento a la barrera de protección.			



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: hacer entrega de formatos de L&D para el mes de julio			



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Ítem No 14: 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 efectuó evacuación de los residuos del día anterior.			

Educación — Gobernación de Casanare — Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-56 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023



FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 23: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

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



FOTOGRAFÍA No. 10	REPORTE DE NOVEDAD

Se reporta cantidad de tomate en mal estado. Operación hace reposición inmediata

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

11395 48

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	San Luis de Palenque.			
Fecha de la visita:	04	07	2024.	Hora inicio:	09:30am.	Institución educativa:	Francisco Iriarte.		
Operador:	UT ALIMENTAMOS 124.			Hora terminación:	10:30am.	Sede educativa:	La Bargereña.		
Contrato de prestación de servicios No.	4036 /24.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	32.

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 acion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Sanitarios comunales,
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	El personal refirió que se realizó fumigación por parte de la UT, pero no se dejó el certificado de fumigación (01-07-24).
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	NA	

226

11396

49

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

227

11397 50

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		86,1 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	Y	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	Y	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	Y	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Cumplimiento de menú: Semana 2 menú 7.

Observaciones generales de la visita:

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

* Las superficies de las áreas de preparación, almacenamiento, preparación se encuentran en buenas condiciones higiénicas, al igual que los manejos, utensilios y equipos adecuados, de contar con registros actualizados. A excepción del comedor de IED de Tamaca.

* Alimentos almacenados y organizados ordenadamente acorde a sus características, NO se evidenciaron irregularidades.

* Las proteínas se cobran de manera consecutiva y las preparaciones corresponden al menú 7. (Crema de tomate, arroz blanco, pica criolla, ensalada repollo zanahoria cebolla, mayonesa, fajo mung y Colado de arena).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISTA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Paola Andrea Pico	Nombre: Estela Meche Luna
Documento: 1.121.210.017	Documento: 1118533354
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

228

11348 S1

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare				Municipio:	San Jose de Pulengue.			
Fecha de la visita:	0 9 0 7 2 0 2 4				Institución educativa:	Francisco Jurado			
Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024.				Sede educativa:	Jose Benigno Mendez			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		ALMUERZOS		No de servicios:	32	No de manipuladoras:	1.	No de días de prestación:
			✓						

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	6	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	540 g.	0	N.C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	3	NC
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1.120 ml	3000 ml.	C
10	Detergente en polvo para aseo general incoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1.280 g	4000 g.	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	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 diariamente)	40 und	0	N.C.
Porcentaje de cumplimiento:				58,8 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: 07-07-24.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible] Perez	Nombre: X Stella Meche Luna
Documento: 1.121.210.045	Documento: X 1118533534
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: X Economa

229

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO 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	LA BARQUEREÑA	FECHA DE VISITA		09-07-2024	HORA INICIO:	09:30 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:30 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	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. 6	ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	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. 11	PREPARACIÓN, ENSAMLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 33: Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 13	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 14	OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
Ítem No 41: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: No se hace entrega de la totalidad de los implementos de aseo			

11102 52

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 Luis de Palenque			
Fecha de la visita:	04	07	2024	Hora inicio:	11:00 am.	Institución educativa:	Francisco Jurcer.		
Operador:	UT ALIMENTAMOS 24			Hora terminación:	11:50 am	Sede educativa:	Pichiquer.		
Contrato de prestación de servicios No.	1036/2024.			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	0	Sanitario compartido.
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	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 evidenció certificado de fumigación.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No se cuenta con canecas
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	Actualmente se realiza en bolsas plástico.
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	

233

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se realiza uso correcto de 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.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	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	Los menajes existentes le pertenecen al punto comunal.

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	Faltanta de productos de aseo (check list).

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		83,3 %	
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	Y	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	Y	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	Y	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Menú 7, semana 2.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones de preparación, condiciones de almacenamiento, en el comedor escolar de la sede educativa Pinchigua. A continuación las novedades.

- Las superficies de las áreas y los equipos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas. Además de contar con registros actualizados.

- En el proceso de verificación de materia prima se evidencia faltante de proteina, pechuga de pollo, se indaga con el personal y se verifica remisión de materia prima. El personal manipuladora refiere que se le hace entrega a ella de 2000 g de pollo pechuga de 1.100 g de pechuga faltando 900 gr. de pollo aprox para el dia jueves. Se hace el reporte a operaciones via telefonica y se hace la respectiva reposicion. Se anexa evidencia fotografica.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maribel Alvis Pois	Nombre: K Alejandra Plata
Documento: 1121.210.013	Documento: K 1029640943
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

11405 55

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	San José de Pelanque.				
Fecha de la visita:	04/07/2024		Institución educativa:	Francisco Lucas Pinchiquer.					
Operador:	U ALIMENTAMOS 124.		Sede educativa:						
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	17.	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:		

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	0	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	198 g.	500g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	0	N.C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	385 ml.	3000 ml.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	440 g	3000 g.	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	40 unds.	0	N.C.
Porcentaje de cumplimiento:				58,8 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: 07-07-24. Se evalua acorde a la entrega de apertura

- ala se ha hecho entrega de tapabocas, gorro y guantes de manipulación

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Leonel Alfonso Peña	Nombre: x Alejandra Plata
Documento: 1.121.910.018	Documento: x 1029640943
Cargo: AA. Interventoría	Cargo: Manipuladora de alimentos

236

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0336 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	PIRICHIGUA	FECHA DE VISITA		09-07-2024	HORA INICIO:	11:00 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:50 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

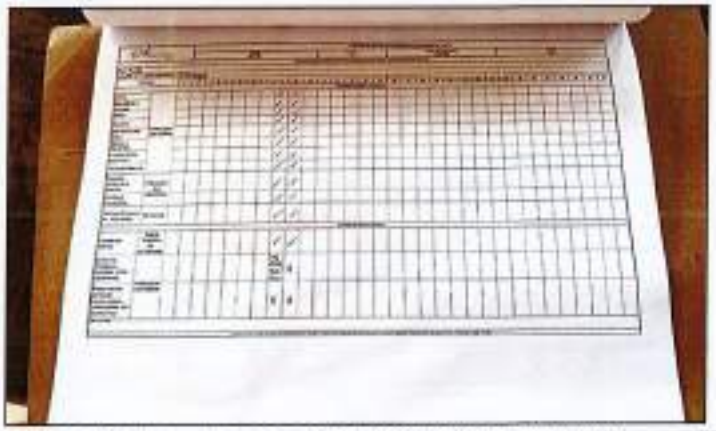


FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	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: El comedor escolar no cuenta con canecas			



FOTOGRAFÍA No. 6	ABASTECIMIENTO DE AGUA		
Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: no se ha hecho entrega tapabocas, gorros y guantes de servido.			



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 24: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 11	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	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	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	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se hace entrega total de los implementos de aseo

17404
56

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 Juan de Palonge			
Fecha de la visita:	04	07	2024.	Hora inicio:	12:00 pm	Institución educativa:	Francisco Jose.		
Operador:	UT ALIMENTAMOS/24			Hora terminación:	01:30 pm	Sede educativa:	El Palmar de Guanapalo.		
Contrato de prestación de servicios No:	1036/2024.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	27.

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

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

29

11410
57

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

241

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 tênica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 75 %

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	Y	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	Y	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	Y	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Semana 2, menú 7.

Observaciones generales de la visita:

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.

* Se evidencia el proceso final de las preparaciones de los alimentos.
* La materia prima almacenada se encuentra en buen estado.
* Operación no ha hecho entrega de Snacks para el mes de Julio, tampoco entrega de certificado medico y capacitación.
* El personal requiere de nueva dotación, se observa daño físico en el vestuario (Especificamente el pantalón).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Hainer Alvarez Leiva	Nombre: Yaricela Rodriguez
Documento: 1.121.210.017	Documento: 47-426 995
Cargo: AA Interventor	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

11417 54

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:	Sundeis de Palenque			
Fecha de la visita:	09/07/2024			Institución educativa:	Francisco Jacob			
Operador:	VT ALIMENTAMOS 124.			Sede educativa:	El Palmar de Guanapalo.			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	27	No de manipuladoras:	1.	No de días de prestación:	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.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	6	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	486g.	0	N.C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	N.C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	945ml.	3000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1.080g.	4000g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	10	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	40 und.	100 und.	C
Porcentaje de cumplimiento:				35,2 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: 07-02-2024

Desde el inicio del Contrato 1036/24. desde el 20 de mayo nos ha entregado escobas, traperos, recogedor, Cepillos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez	Nombre: Maricela Rodriguez
Documento: 1.121.904.093	Documento: 47428995
Cargo: P.U. Interventoria	Cargo: Economa

293

60

11413

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	San Luis de Palenque.			
Fecha de la visita:	04/07/2024		Institución educativa:	Fronteras Sur.			
Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024		Sede educativa:	El Palmar de Guanapalo			
Contrato de pretación de servicios No.:	1036		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	27

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne en bistek, Arroz Blanco, Ensalada Cole, Ensalada Jal, Jugo de Naranja.					
Intercambios	Alimento:	Colada de Arena				
	Motivo del intercambio	No se suministro Alimento	Fecha:	04-07-24.	Autorizado por:	No.

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.	N.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.	N.C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	N.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.C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		73.3 %

Observaciones

De acuerdo a lo manifestado por la manipuladora de alimentos, no se suministró el componente debido a que los niños no consumen el alimento por tomar el jugo. Se prepara el dia siguiente.
Interventoria explica que los menus no se cambian, se dictan y capacitan. Por lo tanto se debe entregar todos los componentes alimentarios y buscar estrategias.
Se recomienda entregar la colada como merienda, ya que es la unica forma de aprovechar este alimento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yuliana Alba Peña	Nombre: Maricela Rodriguez
Documento: 1.121.210.918	Documento: 47 426 995
Cargo: I.A. Interventoria	Cargo: economa

211

11444

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PO-AT-VRI-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: San Luis de Palenque

Fecha de la visita: 04-07-2024 — Nivel de escolaridad a verificar: Cuarto y Quinto. — Institución educativa: Francisco Arcila — Sede educativa: El Palmar de Evangelio — Tipo de Complemento: Almuerzo ✓ — Residencias escolares:

Operador: CI ALIMENTARIOS /24. — Contrato de prestación de servicios No.: 1036 /24. — No Servicios: 27

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne en Bistec	Carne en Bistec.	✓		96 g	85 g	99 g	93 g	90 g.	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco.	Arroz Blanco.	✓		162 g	146 g	154 g	149 g	90 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Yuca Cocida.	Yuca Cocida.	✓		145 g	150 g	130 g.	141 g	95 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ensalada Sol	Ensalada Sol	✓		92 g	79 g	85 g.	85 g.	65 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de Mango.	Jugo de Mango.	✓		302 g	295 g	301 g.	299 g	200 cc.	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Calidad de Arena	—		✓	—	—	—	—																						✓

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen o tienen características organolépticas / No de preparaciones verificadas

Observaciones: — Porcentaje de cumplimiento: 83,

No se suministro componente Calidad de arena por criterio del Personal manipulador.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: [illegible]	Nombre: Maricela Rodriguez	Nombre:
Documento: 1.121.210.015	Documento: 1474269 95	Documento:
Cargo: T.A. Interventoria	Cargo: Economa	Cargo:

295

17

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	EL PALMAR DE GUANAPALO	FECHA DE VISITA		09-07-2024	HORA INICIO:	12:00 pm	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	01:30 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: No se cuenta con formatos			



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:			

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 32: Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

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

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-F-09 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE		URBANO / RURAL X
SEDE	EL PALMAR DE GUANAPALO	FECHA DE VISITA		09-07-2024	HORA INICIO:		12:00 pm
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN		01:30 pm
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS			

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS



FOTOGRAFIA No. 1	TARA DE PLATO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 2	TARA DE VASO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 3	PROTEÍNA – CARNE EN BISTECK – MUESTRA 1.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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



FOTOGRAFIA No. 5	RTP – YUCA COCIDA – MUESTRA 1.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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





FOTOGRAFIA No. 7	FRUTA – JUGO DE MANGO – MUESTRA 1			FOTOGRAFIA No. 8	PLATO SERVIDO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE		NO CUMPLE	X

11419 62

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Recetor		
Fecha de la visita:	10 07 2024	Hora inicio:	8:35	Institución educativa:	Fernando Rodriguez		
Operador:	UT Alimentamos-2024	Hora terminación:	9:35	Sede educativa:	Maracagua		
Contrato de prestación de servicios No.	1036 de 2024	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos X	No de servicios:	10

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	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 de 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.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

28

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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: 4 marzo - 2024 T. Aereo	1	Fecha lavado de Tanque de Nivel 06 julio - 24.
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.	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.	0	Pocillos y vasos Insuficientes

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:	94.1 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno X	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre 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	Sema 2, menú #B

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 mayoritario del municipio de Recetor en la sede Maracaya

Novedades:

- los pocillos para el servido de bebidas - son Insuficientes.

En general se observa normalidad y cumplimiento en la prestación del servicio en esta sede el dia de hoy.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lina Estella Correa.	Nombre: Leidy Yuleima Acevedo
Documento: 23 770 291	Documento: 1072408448
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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:	Recetor			
Fecha de la visita:	10/07/2024			Institución educativa:	Fernando Rodriguez				
Operador:	UT Alimentamos 2024			Sede educativa:	Maracoqua				
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)	18	18	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	50 pars	50 pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Mes de Julio

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: LUZ OFELIA CARCO	Nombre: Leidy Yuleima Quesada
Documento: 23 779 791	Documento: 1091408948
Cargo: SUPERVISOR PAE.	Cargo: ECONOMA

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	Recetor	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MARACAGUA	FECHA DE VISITA	10/07/2024	HORA INICIO	8:35 a. m.		
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	103 de 2024	HORA DE TERMINACIÓN	9:35 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 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía 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:			



Fotografía No. 05	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. 06	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. 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:			

11425 66

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Recetor		
Fecha de la visita:	10	07	2024	Hora inicio:	9:45	Institución educativa:	Fernando Rodriguez		
Operador:	LIT. Alimentamos-2024			Hora terminación:	10:20	Sede educativa:	Pueblo Nuevo		
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 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 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.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

256

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Tanque Area para Sanitarios, para Area de preparacion NO LLEVO de agua corriente
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 07 julio 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.	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	

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:		97.1 %	
Concepto Técnico	Muy bueno X	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 2, menú #8.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimto y control a las condiciones de operación, modalidad de atención preparada en sitio del programa PAE Mayoritario en la Sede pueblo Nuevo del municipio de Becerril.

En general se observa cumplimiento en la prestación del servicio en esta sede el día de hoy

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ivis Estella Caviedes	Nombre: Yohana Bohorquez
Documento: 23770291	Documento: 1116547491
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1142B 69

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:	Recetor				
Fecha de la visita:	10/07/2024			Institución educativa:	Fernando Rodriguez-				
Operador:	UT Alimentamos 2024			Sede educativa:	Pueblo Nuevo				
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 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)	18	18	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	50 pares	50 pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Mes de Julio

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luz Estela Correa	Nombre: Yohana Bohorquez
Documento: 23770297	Documento: 1116547491
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: Economa

254

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	RIC	CASANARE	MUNICIPIO	Recetor	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PUEBLO NUEVO	FECHA DE VISITA	15/07/2024		HORA INICIO:	9:45 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentemos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1026 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:20 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RE: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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



Fotografía No. 05	Almacenamiento

Item 24. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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:			



Fotografía No. 07	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:			



Fotografía No. 08	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	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO		
Fecha de la visita:	10	07	2024	Hora inicio: 9:00 am	Institución educativa:	ITENCA	
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación: 10:00 am	Sede educativa:	SABANETAS	
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios: 15

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

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

11432
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.	0	No se cumple con las condiciones de hermeticidad (se encuentra sin tapa, tanque aéreo)
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	Evidenciar certificado médico.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	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	Evidenciar certificados de capacitación B.P.M.
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	No cuenta con nevera.
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	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.	0	Identificar 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.	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 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.	0	Menaje insuficiente: ollas, platos y cubiertos.

263

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES OE 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:	71.9 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable X	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		Semana 2 #menú 8

Observaciones generales de la visita:

Se realiza visita de control y seguimiento a la sede educativa Sabanetas, del municipio de Paz de Ariporo, evidenciando condiciones higienicas durante la preparación del servicio asepsia con limpieza y orden, materia prima en buen estado de conservación y en las cantidades suficientes para su preparación, se evidencia áreas de consumo y segregación sin barreras de protección que impidan el ingreso de plagas.
-No se evidencia certificado de actividades de fumigación.

El restaurante escolar no cuenta con suministro de agua potable debido a que el tanque de almacenamiento de agua se encuentra sin tapa y recibe la suciedad del exterior lo que imposibilita el uso de este, por tal motivo el agua usada para las preparaciones y actividades de limpieza se realiza con agua que es suministrada de el pozo profundo y almacenada en recipientes plásticos "canecas"

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Gerardine Ramirez Gonzalez	Nombre: Isaac M. Ortega
Documento: 1057587328	Documento: 77.029.468
Cargo: Supervisor como Interv.	Cargo: Docente
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Paz de Ariporo	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SABANETAS	FECHA DE VISITA	10/07/2024		HORA INICIO:	9:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1026 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	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: ventanas de puerta acceso a area de producción sin angeo igualmente ventanas áreas de consumo sin barreras de protección



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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

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:	PTO DE ARIPORO		
Fecha de la visita:	10	07	2024	Hora inicio: 10:30AM	Institución educativa:	ITENCA	
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación: 12:00 pm	Sede educativa:	SAN JESÚS DE BARRANQUE	
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios: 10

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	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	Realizar procesos de fumigación y evidencias certificado.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipientes para 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 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	

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 directo 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: _____	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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos 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.	0	Menaje insuficiente: vasos, platos, cubiertos, ollas

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	Entregar insectos a implementos faltantes

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		88.2%	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno X	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				DESCRIPCIONES (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		Semana 2, menú #8

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de control y seguimiento a la sede educativa San Jesús de Boinas del municipio de Fonseca evidenciando materia prima en cantidades suficientes y en buen estado para las preparaciones de la semana en curso, cumplimiento de actividades de limpieza y desinfección en áreas y alimentos, personal manipulador completo, con las normas de manipulación durante la preparación de las diferentes comidas del día

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Prieto Gonzalez	Nombre: KAREN ANDREA CUBIDES
Documento: 1057588328	Documento: 1775862284
Cargo: Apoyo a cargo Tabern.	Cargo: ECONOMA
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

11139 76

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	PAZ DE ARIPORO		
Fecha de la visita:	10 09 2024		Institución educativa:	ITENCA			
Operador:	UT- ALIMENTAMOS 2024		Sede educativa:	SAN JOSE DE BORINQUE			
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.	180g	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)	0.35L	3xL	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	0.4K	4K	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18	18	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2por	1par	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	0	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	18par.	36unidades	C
Porcentaje de cumplimiento:				88.2 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez	Nombre: KAREN ANDREA CUBIDES
Documento: 1057583328	Documento: 1115862284
Cargo: Supervisora campo Interv	Cargo: ECONOMA

270

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0035 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Paz de Ariporo	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN JESÚS DE BORINQUE	FECHA DE VISITA	30/07/2024		HORA INICIO:	10:30 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 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:			



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 22. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso 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 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 30. La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			