15546

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL	**URBANO**	X
						RURAL	
OPERADOR	**UT ALIMENTAMOS 2024**	**FECHA DE VISITA**		12-09-2024	**HORA INICIO:**	1: 00 PM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	7: 00 PM	
		X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS.**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



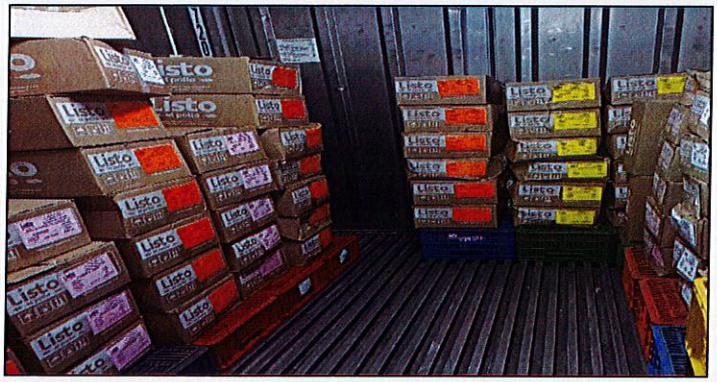
FOTOGRAFÍA No. 4 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

10



FOTOGRAFÍA No. 5	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

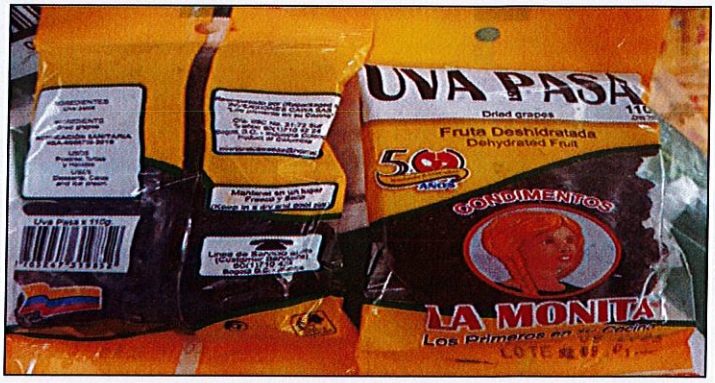
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

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

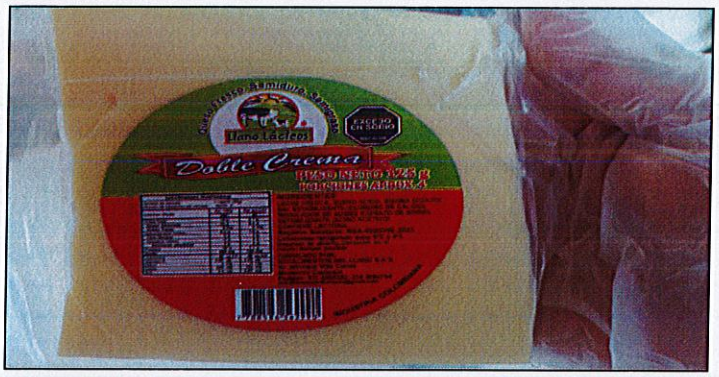
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.

Ítem No 66: Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

15549

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UT Alimentamos 2024			NIT:	901830274-0
Contrato de prestación de servicios:	1036 de 2024				
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	Km 2 Via la pedrera	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:		Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	20/09/2024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:		Hora terminación:		Número de servicios:	✓		✓	

Instalaciones Fisicas e infraestructura

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

15550

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

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

Personal Manipulador de Alimentos

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

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

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

15551

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

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

Almacenamiento distribución y transporte

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

15882

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
60	90.9%		Muy bueno	95% - 100%	~~Bueno~~	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita de seguimiento y control a las condiciones de operación en bodega donde se verifica, calidad, cantidad y almacenamiento de materia prima que será enviada a las Instituciones y sedes educativas de los 19 municipios, con el fin de cumplir con la correcta ejecución del programa de Alimentación Escolar PAE. en modolidades preparado en Sitio e Industrializado.

- Se evidencia materia prima en optimas condiciones de calidad. (frutas, verduras, proteinos, lacteos, Abarrotes, y componentes de industrializado). para dar cumplimento a semana 1, menus del 1 al 5.
- se observan buenas condiciones de orden y limpieza. en las diferentes áreas.
- Se encuentran registros de temperaturas, Operaciones de L y D. y trazabilidad de productos, diligenciados al dia.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Lic Estela Carrero	Nombre: Juan Carlos Martinez
Documento: 2377029	Documento: 1118547344
Cargo: Super V. INTER-PAE	Cargo: Prof. Proyo Bo.

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

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO 15583

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-AT-VB-03

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 20/09/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: PAZ DE ARIPORO | Tipo de Complemento: | Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo ✓

Operador: UT ALIMENTAMOS - 24 | No Servicios

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	Del: 23/09/24 al: 27/09/24
	Menú 1 al Menú 5	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____		

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Campo Alegre	22124FCAN	20/08/25	500mL	—	145	145	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Blanquita	092AM321	06/09/25	500g	—	475	475	0	C	C	C	C
Avena en Hojuelas	Sudespensa	86970309	03/sept/25			67	67	0	C	C	C	C
Azucar	Sudespensa	88540909	09/sept/25	500g	—	83	83	0	C	C	C	C
Frijol	Sudespensa	30071809	18/sep/25	500g	—	68	68	0	C	C	C	C
Harina Blanca	La nieve	13/08/24	13/08/25	500g	—	69	69	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Cosmolac	010824	01-08-25	380g	—	121	121	0	C	C	C	C
Lenteja	Sudespensa	75671209	12/sep/25	500g	—	56	56	0	C	C	C	C
Pasta Fideos	La nieve	24 4	15/06/25	250g	—	61	61	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	L40705/3361	—	500g	—	64	54	0	C	C	C	C
Achiote	La Monita	09-02	09-2026	30g	—	37	37	0	C	C	C	C
Crema de leche	Lafti	22/08/24	20/11/24	200g	—	48	48	0	C	C	C	C
Fecula de Maiz	De la abuela	24485	2025	90g	—	143	143	0	C	C	C	C
Mantequilla	Delicream	13/02/24	17/11/24	125g	-18	87	87	0	C	C	C	C
Mayonesa	Bory	0821324	30/04/25	110g	—	108	108	0	C	C	C	C
Panela	JJJ	sep/24	marzo/25	250g	—	69	69	0	C	C	C	C
AJO	Central-abasto	—	—	Kg	—	1,72	1,72	0	C	C	C	C
AJO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Arveja Verde	—	—	—	Kg	—	21,68	21,68	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona	—	—	—	Kg	—	108,82	108,82	0	C	C	C	C
Cebolla larga	—	—	—	Kg	—	43,43	43,43	0	C	C	C	C
Habichuela	—	—	—	Kg	—	43,97	43,97	0	C	C	C	C
Pepino cohombro	—	—	—	Kg	—	44,36	44,36	0	C	C	C	C

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO 15559	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Pimenton Rojo	Central abastos	—	—	Kg	—	14,89	14,89	0	C	C	C	C
Repollo	Central - Abastos			Kg	—	131,92	131,92	0	C	C	C	C
Tomate	Central- Abastos	—	—	Kg	—	140,94	140,94	0	C	C	C	C
Zanahoria	Central - Abastos	—	—	Kg	—	109,12	109,12	0	C	C	C	C
Papa Común	Central-Abastos	—	—	Kg	—	308,87	308,87	0	C	C	C	C
Platano Hartón	Central-Abastos	—	—	Kg	—	313,09	313,09	0	C	C	C	C
Guayaba	Central-Abastos	—	—	Kg	—	106,80	106,80	0	C	C	C	C
Limón	Central Abastos	—	—	Kg	—	32,31	32,31	0	C	C	C	C
Mango Común	Central-Abastos	—	—	Kg	—	23,35	23,35	0	C	C	C	C
Manzana	Central-Abastos	—	—	Kg	—	11,12	11,12	0	C	C	C	C
Naranja	Central-Abastos	—	—	Kg	—	133,50	133,50	0	C	C	C	C
Piña	Central Abastos	—	—	Kg	—	196,48	196,48	0	C	C	C	C
Tomate arbol	Central abastos	—	—	Kg	—	133,5	133,5	0	C	C	C	C
Carne Res	Moriche	0001	07/12/24	Kg	-18	85,96	85,96	0	C	C	C	C
Carne Molida	Moriche	0010	15/12/24	Kg	-18	85,96	85,96	0	C	C	C	C
Huevo Gallina	Distribuidora la 24	—	—	Und	—	1061	1061	0	C	C	C	C
Pechuga de Pollo	Listo el Pollo	090924	08/03/25	500g	-18	149,24	149,24	0	C	C	C	C
Queso campesino	Llano Lacteos	190924S	29/10/24	250	-28	159	159	0	C	C	C	C

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

Porcentaje de cumplimiento: %

Observaciones :

Intercambio autorizados:
menu N2 Jugo de Maracuya por Jugo de Tomate arbol
menu N4. Jugo de Lulo por Jugo de Naranja

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	—
Nombre: Nayby Mercedy Bustos	Nombre: — Juan Carlos Martinez
Documento: 1.118544.617	Documento: — 1118541341
Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo: - Prof. Apoyo Bodega

81

15555

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 19/09/2024 Operador: UT ALIMENTAMOS 24

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Yogurt Sabor artificial melocotón	18-08-24	15-11-24	YM274	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Avena UHT	13-08-24	10-11-24	AV260	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Bebida lactea yogurt- Fresa	26-08-24	23-11-24	YF281	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Leche entera UHT	14-08-24	16-11-24	LE275	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
leche saborizada	16-08-24	13-11-24	LV271	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Mogolla Miel	—	06-10-24	240433	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Tajada (Ponque Blanco)	—	06-10-24	240732	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Cheescake Torta de Queso	—	06-10-24	240433	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Galleta	—	06-10-24	240132	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Mantecada	—	06-10-24	240433	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Yogurt sabor melocoton	18-08-24	15-11-24	YM274	C	C	—	C	—	C	—
Avena UHT	13-08-24	10-11-24	AV260	C	C	—	C	—	C	—
Bebida lactea yogurt Fresa	26-08-24	23-11-24	YF281	C	C	—	C	—	C	—
Leche entera UHT	14-08-24	16-11-24	LE275	C	C	—	C	—	C	—
leche saborizada	16-08-24	13-11-24	LV271	C	C	—	C	—	C	—
Mogolla Miel	—	06-10-24	240433	C	C	—	C	—	C	—
Tajada (Ponque Blanco)	—	06-10-24	240732	C	C	—	C	—	C	—
Cheescake Torta de Queso	—	06-10-24	240433	C	C	—	C	—	C	—
Galleta	—	06-10-24	240432	C	C	—	C	—	C	—
Mantecada	—	06-10-24	240433	C	C	—	C	—	C	—

Observaciones:

Menu N 3: Fruta Durazno por Naranja Intercambio autorizado

FIRMA	FIRMA
Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre: Juan Martina H.
Documento: 1.118.544.617	Documento: MTB 5493412
Cargo: Prof Apoyo Interventoria	Cargo: Apoyo Prof. Bodega

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 15556

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 19092024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036-24 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Hora de inicio 8:00 am | Hora de terminación 7:00 pm.

Operador: UT ALIMENTAMOS -24 | No Servicios

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organoléticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Yogurt sabor: de Frutas	T-nutre	Tnutre		15-11-24	VM274	—	C	C	C	C	C	200	212	212	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	melocotón	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Avena UHT	Pippo	Pippo	T	12-11-24	AV220	—	C	C	C	C	C	200	214	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Bebida lactea - yogurt.- Fresa	T-Nutre	Tnutre	Toliboy	23-11-24	YF281	—	C	C	C	C	C	200	201	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Leche entera UHT	Pippo	Pippo	Toliboy	16-11-24	LE275	—	C	C	C	C	C	200	210	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Leche saborizada	Pippo	Pippo	Toliboy	13-11-24	LV271	—	C	C	C	C	C	200	215	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mogolla de miel	Toliboy	Toliboy	Toliboy	06-10-24	240453	—	C	C	C	C	C	40	59	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Tajada (Ponque Bimbo)	Toliboy	Toliboy	Toliboy	06-10-24	240732	—	C	C	C	C	C	40	52	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Cheescake Torta de queso	Toliboy	Toliboy	Toliboy	06-10-24	240433		C	C	C	C	C	40	41	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Galleta	Toliboy	Toliboy	Toliboy	06-10-24	240432	—	C	C	C	C	C	40	49	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mantecada	Toliboy	Toliboy	Toliboy	06-10-24	240433	—	C	C	C	C	C	40	44	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Banano	—	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C	149	209	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Manzana	—	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C	118	140	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Naranja	—	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C	167	289	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mani	espuid	especial	especial	08-07-25	0803-24	—	C	C	C	C	C	25	26	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Observaciones características organolépticas: Los productos se encuentran en buenas condiciones de calidad, cumple con las caracteristicas organolepticas

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Naydu Marcdady Bustos	Nombre: Juan Martinez R.
Documento: 1.118544617	Documento: 1118549344
Cargo: PROF Apoyo Interventoria	Cargo: Apoyo Prof. Bodega

15557

Educación — Gobernación de Casanare — Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

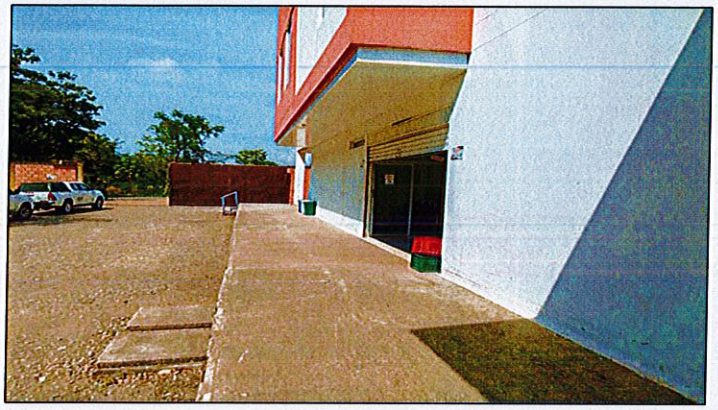
INFORME FOTOGRÁFICO - VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

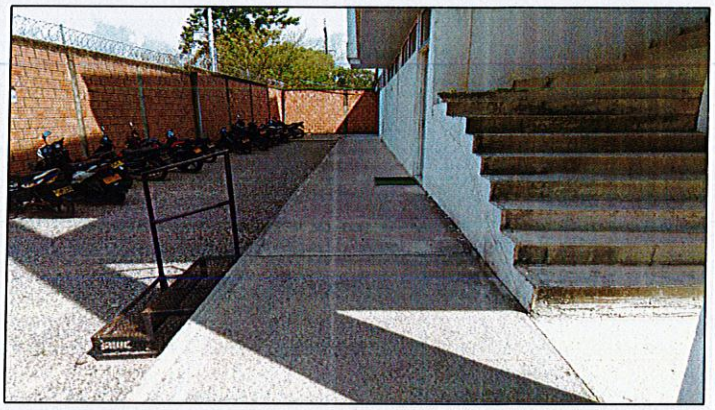
INFORMACIÓN GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA PAE MAYORITARIO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO RURAL (X)	
		FECHA DE VISITA		20-09-2024	HORA INICIO:	08:00 AM	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	05:30 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		

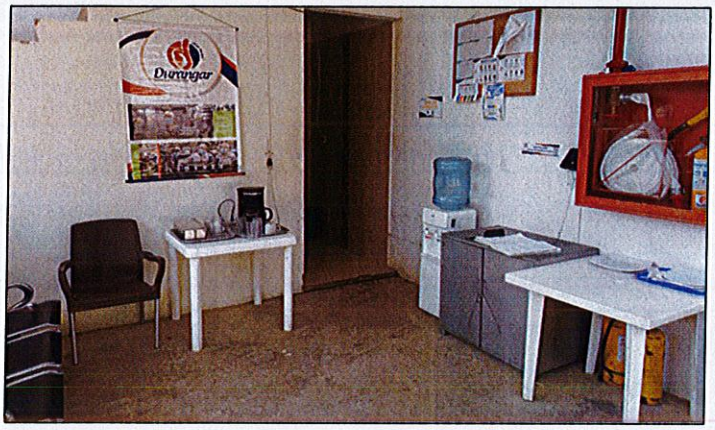
REGISTRO FOTOGRÁFICO



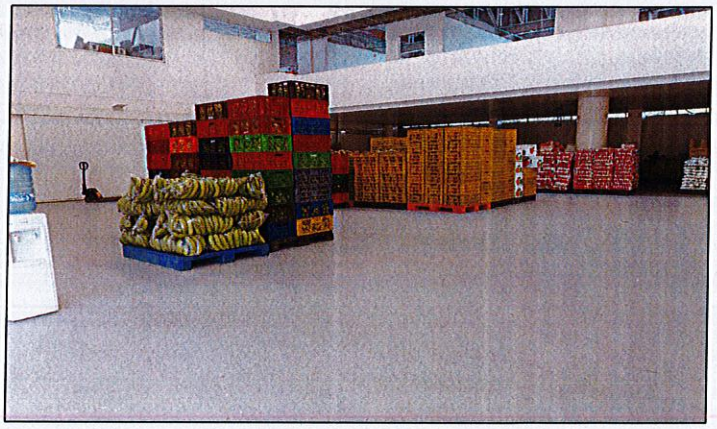
FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA
Ítem No 1: La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
Observaciones:	



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



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



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

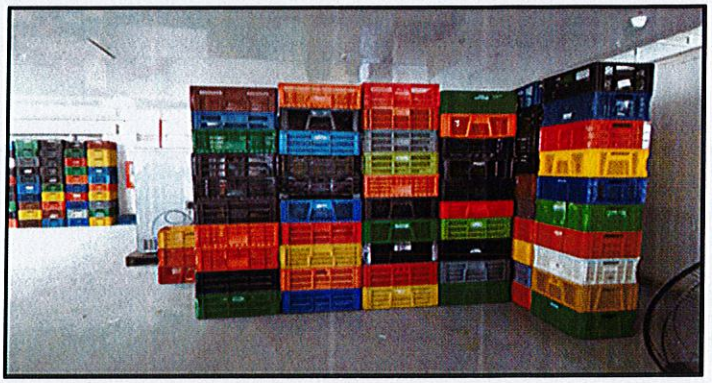


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

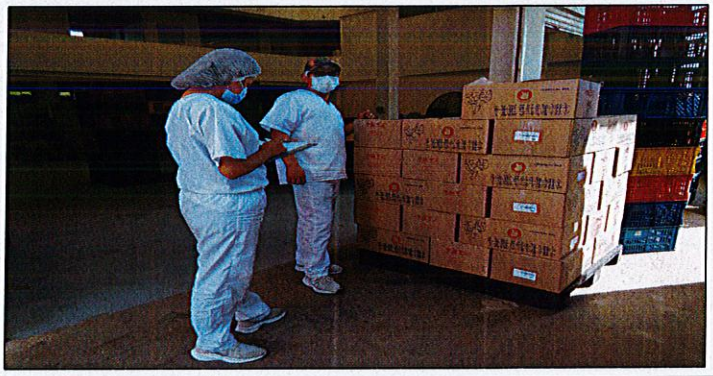
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 17	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 18	PLAN DE SANEAMIENTO

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

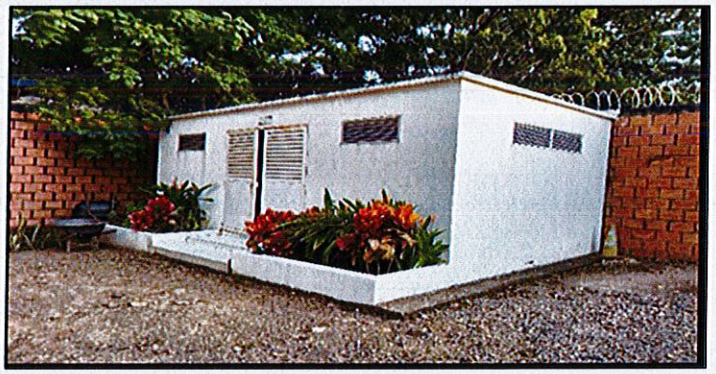
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 19	PLAN DE SANEAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 20	PLAN DE SANEAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

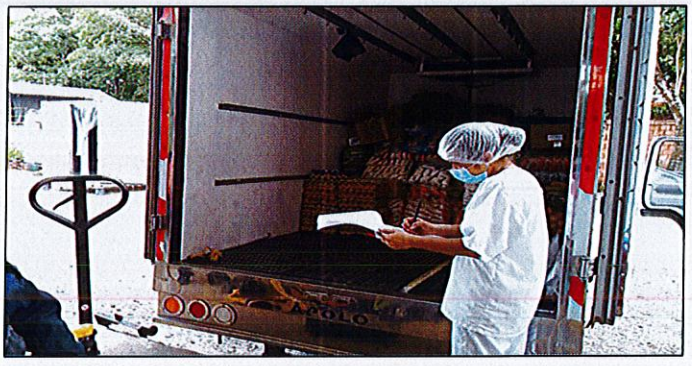


FOTOGRAFÍA No. 21	ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 22	ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

15561

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UT Alimentamos 2024	NIT:	901030274-0
Contrato de prestación de servicios:	1036/2024		
Nombre persona encargada de la planta:	Juan Carlos Martinez	Cargo:	Profesional Apoyo.
Dirección de la planta:	KM 2 Via la Pedrera	Ciudad planta:	Yopal Casanare.
Correo electrónico:	utalimentamos2024@gmail.com	Teléfono fijo:	Tel. Cel:

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	26/09/2024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:		Hora terminación:		Número de servicios:				

Instalaciones Fisicas e infraestructura

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

725

15562

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Equipos y Utensilios

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

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	0
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	1			

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

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

15563

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Plan de Saneamiento

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

Almacenamiento distribución y transporte

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

15564

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
55	96.4%		Muy bueno X	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita de seguimiento y control a las condiciones de operación en bodega donde se verifica, calidad, cantidad y almacenamiento de materia prima que será enviada a las instituciones y sedes educativas de los 19 municipios, del departamento de Casanare.
- Se evidencia Frutas, tubérculos, plátanos, lácteos, cárnicos y abarrotes para modalidad preparado en sitio- tipo complemento almuerzo cumplen con las características de calidad e inocuidad en el almacenamiento y transporte.
- Modalidad Ración Industrializada = lácteos, derivados del cereal, frutas y dulces cumplen con las características organolépticas y cumplen con el gramaje y cantidades esperadas.
- Para la semana correspondiente a los ciclos de menú establecidos = semana 2 menu #6 al menu #10 con fecha 30 de Sep al 4 de octubre del 2024 se autorizan los siguientes intercambios: modalidad ración industrializada = Fruta = granadilla x banano, bebida láctea = Yogurt de mora por Yogurt de fresa = Modalidad ración preparada en sitio: fruta = Jugo de mango por Jugo de Naranja Sorbete de curuba por Sorbete de guayaba. - Actualizar registros de los formatos correspondientes a temperaturas de cuartos fríos y cumplir con las B.P.M de los auxiliares de bodega "Unos cortos"

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Edelmira Ramirez Gutierrez	Nombre: Juan Martinez
Documento: 1057587328	Documento: 1118541344
Cargo: Supervisor campo Interventoría	Cargo: Profesional Apoyo B.

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

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR

Educación

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 15565

CÓDIGO: FO-AT-VB-02

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:

Fecha de la visita: 26092024

Contrato de prestación de servicios No. 1036-24

Tipo de Complemento: Jornada Mañana / Jornada Tarde

Hora de inicio: 8:30 am

Hora de terminación:

Operador: UT Alimentamos - 24

No Servicios

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organoléticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Bebida de Yogurt de Fresa	Pippo	Pippo	Pippo	01-12-24	FZ85	—	C	C	C	C	C	200	214	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Bebida Avena UHT	Pippo	Pippo	Pippo	12-NOV-24	AN252	—	C	C	C	C	C	200	224	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Leche saborizada Vainilla UHT	Pippo	Pippo	Pippo	13-NOV-24	LV231	—	C	C	C	C	C	200	212	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Leche entera UHT	Pippo	Pippo	Pippo	04-DIC-24	LE283	—	C	C	C	C	C	200	203	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Bocadillo	Ricolac	Ricolac	Ricolac	24-02-25	L242	—	C	C	C	C	C	25	31	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Panelita de leche	Ricolac	Ricolac	Ricolac	31-01-25	218	—	C	C	C	C	C	25	30	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mandarina	—	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C	143	210	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Banano	—	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C	145	231	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Naranja	—	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C	167	232	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Ponque cubierto de chocolate	Toliboy	Toliboy	Toliboy	04-11-24	240436	—	C	C	C	C	C	40	48	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Brownie	Toliboy	Toliboy	Toliboy	13-10-24	240442	—	C	C	C	C	C	40	48	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Tajada	Toliboy	Toliboy	Toliboy	14-10-24	240435	—	C	C	C	C	C	40	47	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mantecada	Toliboy	Toliboy	Toliboy	13-10-24	240442	—	C	C	C	C	C	40	45	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Galleta	Toliboy	Toliboy	Toliboy	13-10-24	240444	—	C	C	C	C	C	40	44	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Observaciones características organolépticas: Productos de industrializados cumple con las condiciones de calidad

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: Cumple con los gramajes establecidos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Naydu Bustos	Nombre: Juan Carlos
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1118549344
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Prof. Apoyo

15566

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 26/09/2024 Operador: UT ALIMENTAMOS - 24

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Bebida de Yogurt de Fresa	03-09-24 Pippo	01-12-24	YF285	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Bebida Avena UHT	15-08-24 Pippo	12-NOV-24	AV262	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
leche saborizada Vainilla UHT	16-08-24	13 NOV 24	LV271	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
leche entera UHT	03-09-24	01-DIC 24	LE283	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Bocadillo	I2142	24-02-25	242	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Panelita de leche	I2142	31-01-25	218	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Ponque cubierto de chocolate		04-11-24	240436	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Brownie		13-10-24	240442	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Tajada		14-10-24	240435	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Mantecada		18-10-24	840442	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Bebida de Yogurt de Fresa	03-09-24	01-12-24	YF285	C	C	—	C	—	C	—
Bebida Avena UHT	15-08-24	12-NOV-24	AV262	C	C	—	C	—	C	—
leche saborizada Vainilla UHT	16-08-24	13-NOV 24	LV271	C	C	—	C	—	C	—
leche entera UHT	03-09-24	01-DIC 24	LE283	C	C	—	C	—	C	—
Bocadillo	I2142	24-02-25	242	C	C	—	C	—	C	—
Panelita de leche	I2142	31-01-25	218	C	C	—	C	—	C	—
Ponquechocolate cubierto	—	04-11-24	240436	C	C	—	C	—	C	—
Brownie	—	13-10-24	240442	C	C	—	C	—	C	—
Tajada	—	14-10-24	240435	C	C	—	C	—	C	—
Mantecada	—	18-10-24	840442	C	C	—	C	—	C	—

Observaciones:

Galleta Vence: 13-10-24 Lote 240442

Intercambios autorizados: para la semana 2:

Menu N6: Bebida Lactea programado Yogurt Mora por Intercambio autorizado Yogurt de Fresa

Menu N6: Fruta Granadilla por Banano.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Naydu Bustos	Nombre: Juan Carlos
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1118543424
Cargo: PROF. Apoyo interventoria	Cargo: Prof. Apoyo

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 26/09/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: Monterrey.

Operador: OT alimentamos 2024 | No Servicios

Tipo de Complemento: Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo ✓

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:
	Menú 6 al Menú 10.	Menú ____ al Menú____	Menú ____ al Menú____	Del: 30 Sept al: 04 oct.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Campo Alegre	409010001	31825	500ml	—	23	23	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Blanquita.	L0924M321	24SEP25	500g	—	66	66	0	C	C	C	C
Arveja seca	Su Despensa	88421809	18/SEP/25	500g	—	10	10	0	C	C	C	C
Avena	Su Despensa	8834 2309	23/SEP/25	250g	—	10	10	0	C	C	C	C
Azucar	Su Despensa	8854 1709	17/SEP/25	500g	—	14	14	0	C	C	C	C
Frijol	Su Despensa.	30071809	18/SEP/25	500g		10	10	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Colanlac	010924	010925	380g	—	18	18	0	C	C	C	C
Sal	EYE	240702/3061	-	500g	—	9	9	0	C	C	C	C
Achiote	La Monta	09-03	09-26	30g	—	8	8	0	C	C	C	C
Mantequilla	Delicream	22/09/24	25/11/24	125g	—	15	15	0	C	C	C	C
Mayonesa	Bary	L0822224	09MAY25	110g	—	15	15	0	C	C	C	C
Panela	Comercializadora 24		MAR2025	250g	—	11	11	0	C	C	C	C
Ajo	—	—	—	Kg	—	0,30	0,30	0	C	C	C	C
Harina Blanca	Su Despensa	050924	05Sep25	500g	—	14	14	0	C	C	C	C
Arveja verde	—	—	—	Kg	—	3,08	3,08	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	—	—	—	Kg		19,32	19,32	0	C	C	C	C
Cebolla larga	—	—	—	Kg		6,26	6,26	0	C	C	C	C
Habichuela	—	—	—	Kg		6,31	6,31	0	C	C	C	C
Pimentón	—	—	—	Kg		0,54	0,54	0	C	C	C	C
Remolacha	—	—	—	Kg		6,24	6,24	0	C	C	C	C
Repollo	—	—	—	Kg		18,74	18,74	0	C	C	C	C
Tomate	—	—	—	Kg		21,54	21,54	0	C	C	C	C
Zanahoria	—	—	—	Kg.		25,31	25,31	0	C	C	C	C

121

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Papa	–	–	–	Kg	–	21,16	21,16	0	C	C	C	C
Platano	–	–	–	Kg	–	47,69	47,69	0	C	C	C	C
Yuca	–	–	–	Kg	–	19,92	19,92	0	C	C	C	C
Ecopalba	–	–	–	Kg	–	16,72	16,72	0	C	C	C	C
Limon	–	–	–	Kg	–	6,31	6,31	0	C	C	C	C
Naranja	–	–	–	Kg	–	20,90	20,90	0	C	C	C	C
Piña	–	–	–	Kg	–	22,99	22,99	0	C	C	C	C
Tomate de Arbol	–	–	–	Kg	–	20,90	20,90	0	C	C	C	C
Carne Res Magra	Frigocarnes	790906	19ENE25	Kg	–	11,70	11,70	0	C	C	C	C
Cerdo Magro	Frigocarnes	790909	19ENE25	Kg	-18°C	11,207	11,207	0	C	C	C	C
Huevo	Comercializadora la 24	–	–	Und	-18°C	209	209	0	C	C	C	C
Pechuga Pollo	Listo el pollo	180924	170325	Kg	-18°C	20,292	20,292	0	C	C	C	C
Queso x 125	Lonolacteos	260924J	05NOV24	Und	4°C	31	31	0	C	C	C	C
Fideos	Su Despensa	24	16JUN25	250g	-	10	10	0	C	C	C	C

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

Porcentaje de cumplimiento: %

Observaciones :

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Karina U/	Nombre: Juan Mateus H.
Documento: 1118542365/	Documento: 1118547341
Cargo: Profesional de Apoyo.	Cargo: Profesional Apoyo Bodega

132

15569

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO - VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA PAE MAYORITARIO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO RURAL (x)	
		FECHA DE VISITA		26-09-2024	HORA INICIO:	08:00 AM	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	06:30 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		

REGISTRO FOTOGRÁFICO



FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 1: La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 2: Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 6: La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

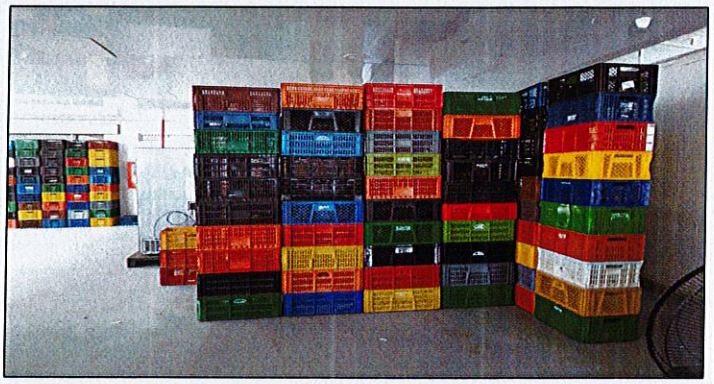


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

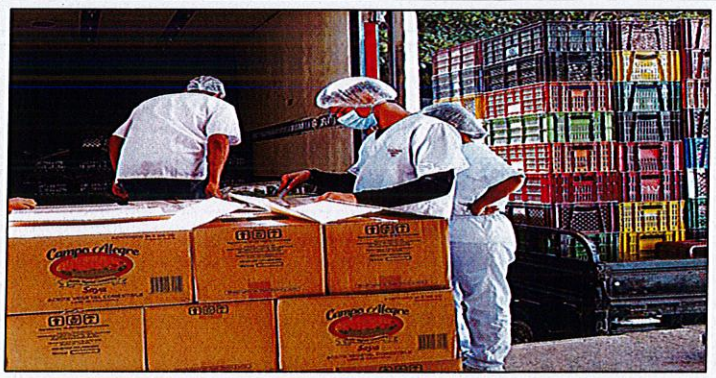
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

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

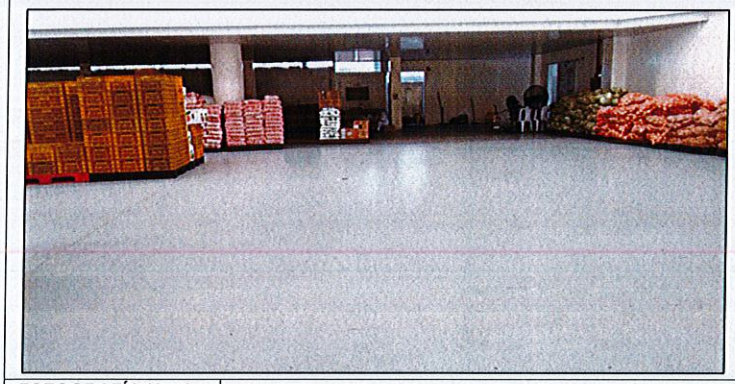
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 17	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 18	PLAN DE SANEAMIENTO

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

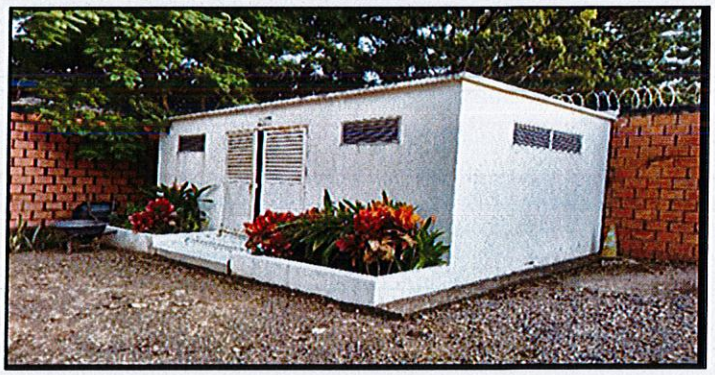
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 19	PLAN DE SANEAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 20	PLAN DE SANEAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

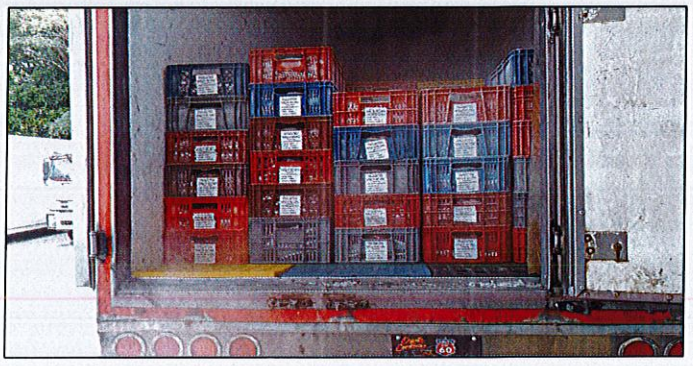


FOTOGRAFÍA No. 21	ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 22	ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

15873

VISITAS DE VERIFICACION DE INFRAESTRUCTURA A COMEDORES ESCOLARES

15574

ANEXO 26

Cronograma de visitas de infraestructura periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

MES DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LA PALMA			x																													1
2	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA VDA GUASEQUE			x																													1
3	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	NUEVO CENTRO NORTE										x																						1
4	OROCUE	CE MIRALINDO	DEMOSTRATIVA LA LIBERTAD										x																						1
5	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LA PALMITA												x																				1
6	MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	GUAFAL PINTADO																	x															1
7	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LAS DELICIAS																			x													1
8	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	PALMARITO																									x							1
9	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA SELVA																									x							1
10	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHON ROLDAN	EL PEDREGAL																											x					1
TOTAL VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA				0	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	10

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

x Visita de Infraestructura

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

15576

ANEXO 27

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024

15572

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

141

15578

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

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PERIODO: DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024
CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. **INTRODUCCIÓN** 4
2. **MARCO NORMATIVO** 4
3. **MARCO CONCEPTUAL** 5
4. **OBJETIVOS** 6
   - 4.1 OBJETIVO GENERAL 6
   - 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 6
5. **ALCANCE** 7
6. **METODOLOGÍA** 7
   - 6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION 8
7. **RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS** 10
   - 7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2024 10
   - 7.1.1DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2024 11
8. **ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA** 15
   - 8.1 ANÁLISIS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA POR MUNICIPIO EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 AL 30 DE SEPTIRMBRE DE 2024. 15
   - 8.2 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS DE INFRAESTRUCTURA EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024. 17
9. **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES** 20

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA. ---------- 8
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura ---------- 8
Tabla 3. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024. ---------- 11
Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Chameza ---------- 11
Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Mani ---------- 12
Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchia ---------- 12
Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocué ---------- 13
Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de Palenque ---------- 13
Tabla 9. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara ---------- 15

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Diagnostico de infraestructura por municipio durante el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024 16
Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos de infraestructura en el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024. 17
Ilustración 3. Relación de aspectos técnicos con influencia positiva y negativa en las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas visitadas - periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024 19

15580

1. INTRODUCCIÓN

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

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de verificación de infraestructura", el cual precisa acciones de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS) – Almuerzo y Ración Industrializada (RI), que se estableció a partir del día Lunes, 20 de mayo de 2024. Por consiguiente, se expone que, en el plazo de operación del 01 al 30 de septiembre de 2024, se desarrollaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

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

2. MARCO NORMATIVO

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares inmersos en la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**".

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurantes escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

6. METODOLOGÍA

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

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

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

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

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

- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.

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

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

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

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

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

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

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura

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

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

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

7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La firma consultora realizó la inspección y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de los comedores escolares, con el propósito de identificar las falencias y oportunidades de mejora del servicio de alimentación, del que se benefician los niños, niñas, jóvenes y adolescentes, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**". Así bien, para el presente informe se plantea el análisis de un (1) periodo de operación del PAE comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024, el cual se abordará teniendo en cuenta las diferentes unidades aplicativas verificadas.

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2024

Para el periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024, se realizaron un total de diez (10) visitas de verificación al estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares del PAE. El seguimiento a este aspecto técnico, estuvo enfocado en determinar el cumplimiento o no, de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. Cabe mencionar que la descripción que se cita a través de las tablas de diagnóstico sanitario, presenta un análisis abreviado de la situación particular de cada sede educativa; por consiguiente, este estudio se complementa con las actas de verificación evaluadas en campo por la firma consultora. Los municipios e instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1.	3/9/2024	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LA PALMA
2.	3/9/2024	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA VDA GUASEQUE
3.	10/9/2024	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	NUEVO CENTRO NORTE
4.	10/9/2024	OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	DEMOSTRATIVA LA LIBERTAD
5.	12/9/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LA PALMITA
6.	17/9/2024	MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	GUAFAL PINTADO
7.	19/9/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LAS DELICIAS
8.	25/9/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	PALMARITO
9.	25/9/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA SELVA
10.	27/9/2024	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHON ROLDAN	EL PEDREGAL

7.1.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2024

A continuación, se presenta el análisis del estado locativo y sanitario de las instituciones educativas visitadas durante el periodo, y se consolida la información teniendo en cuenta el municipio de referencia, el porcentaje de cumplimiento e ítems que tuvieron calificaciones nulas o parciales. En tal resumen, se incluyen los aspectos técnicos que requieren de acciones de mejora para corregir las anomalías halladas en las instalaciones físicas de las unidades aplicativas del Departamento; así como, las falencias en la implementación de los programas del plan de saneamiento aprobados para la ejecución del PAE. Así bien, se citan los siguientes diagnósticos para el mes de septiembre de 2024:

Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Chameza

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
JOSE ANTONIO GALAN	NUEVO CENTRO NORTE	67.7%	Deficiente	6. Sistema de congelación ausente. 7. Ausencia de estibas para almacenamiento. 8. Ausencia de canastillas para almacenamiento 9. Recipientes plásticos insuficientes. 10. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de preparación exhiben irregularidades en superficies. 18. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 27. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de gas natural. 31. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 36. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Mani

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
JESUS BERNAL PINZON	GUAFAL PINTADO	60%	Deficiente	1-10-19. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de almacenamiento, preparación y de consumo evidencian fisuras y superficies porosas. 4-14-23. Se evidencia ventanas y puertas del área de almacenamiento, preparación y zona de comedor escolar con falta de mantenimiento en pintura. 6. Sistema de congelación ausente. 7. Ausencia de estibas para almacenamiento 15. Área de limpieza y desinfección de utensilios y menaje, requiere mantenimiento. 18. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 27. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 34. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 36. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchia

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SALVADOR CAMACHO ROLDAN	EL PEDREGAL	54.3%	Deficiente	2-11-20. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento, preparación y consumo presentan superficies porosas (ladrillo). Así mismo, se evidencia aberturas entre techo y pared. 3-21. Se evidencia ingreso de agua lluvia en techos del área de almacenamiento y de consumo. 6. Sistema de congelación ausente. 7. Ausencia de estibas para almacenamiento 8. Ausencia de canastillas para almacenamiento. 16. Estufa presenta mal estado y falta de mantenimiento. 18. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 23. Se evidencia ventanas y puertas del área de comedor escolar con presencia de óxido. 26. Servicio de energía eléctrica intermitente. 27. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de gas natural. 31. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 34. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 36. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocué

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	DEMOSTRATIVA LA LIBERTAD	67.6%	Deficiente	1. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: pisos del área de almacenamiento exhiben fisuras y grietas. 2. Se evidencia falta de mantenimiento en paredes del área de almacenamiento y presencia de comején. 6. Sistema de congelación ausente. 7. Ausencia de estibas para almacenamiento 8. Ausencia de canastillas para almacenamiento 9. Recipientes plásticos insuficientes. 14. Estructura de ventanas y puertas no cuenta con protección física (vidrio o angeo) en área de preparación. 21. Se evidencia fisuras en techos del área de consumo. 23. El área de consumo es abierta al medio ambiente exterior y no cuenta con protección física. 27. Ausencia de servicio de agua potable. 36. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LA PALMITA	62%	Deficiente	5. Sistema de refrigeración ausente. 6. Sistema de congelación ausente. 7. Ausencia de estibas para almacenamiento 8. Ausencia de canastillas para almacenamiento 11. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de preparación exhiben fisuras y grietas. 14. Se observa desprendimiento de puerta y zonas de ventilación del área de preparación sin protección. 19. Se evidencia pisos del área de consumo con presencia de fisuras, irregularidades y grietas. 27. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de gas natural. 31. Capacidad insuficiente para canecas de recolección de residuos sólidos. 36. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de Palenque

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
FRANCISCO LUCEA	LAS DELICIAS	39.4%	Deficiente	1-2-11-20. Se evidencia presencia de suciedad y falta de mantenimiento en superficies de pisos y paredes del área de almacenamiento, preparación y consumo. 5. Sistema de refrigeración ausente. 6. Sistema de congelación ausente. 7. Ausencia de estibas para almacenamiento. 8. Ausencia de canastillas para almacenamiento. 9. Recipientes plásticos insuficientes. 14. Se observa vidrio fracturado en zona de ventilación del área de preparación.

				15. Área de limpieza y desinfección de utensilios y menaje, requiere mantenimiento. 17. Ausencia de licuadora. 18. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 26. Ausencia de servicio de energía eléctrica. 27. Ausencia de servicio de agua potable. 28. Ausencia de tanque de almacenamiento de agua. 30. Ausencia de gas natural. 36. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
FRANCISCO LUCEA	PALMARITO	61,8%	Deficiente	5. Sistema de refrigeración requiere mantenimiento. 6. Sistema de congelación ausente. 7. Ausencia de estibas para almacenamiento. 8. Ausencia de canastillas para almacenamiento. 9. Recipientes plásticos insuficientes. 15. Área de limpieza y desinfección de utensilios y menaje, requiere mantenimiento. 17. Ausencia de licuadora, se usa equipo prestado. 18. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 27. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de gas natural. 31. Canecas para recolección de residuos sin tapa. 34. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 36. Ausencia de baño exclusivo del personal manipulador.
FRANCISCO LUCEA	LA SELVA	32,4%	Deficiente	3-12-21. Presencia de fisuras y aberturas en techos del área de almacenamiento, preparación y consumo que permiten filtraciones de agua lluvia. 2-11-20. Falencias en condiciones higiénico-sanitarias: paredes del área de almacenamiento, preparación y consumo presentan humedad; así mismo, se observa aberturas en espacios entre techo y pared. 5. Sistema de refrigeración ausente. 6. Sistema de congelación ausente. 7. Ausencia de estibas para almacenamiento. 8. Ausencia de canastillas para almacenamiento. 9. Recipientes plásticos insuficientes. 13. Se evidencia desprendimiento de baldosas en superficies de mesones del área de servido. 14. Se evidencia ventanas y puertas del área de preparación con óxido en estructura. 16. Estufa presenta mal estado y falta de mantenimiento. 17. Ausencia de licuadora. 18. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 24. Ausencia de mesas para la atención de usuarios. 26. Ausencia de servicio de energía eléctrica. 27. Ausencia de servicio de agua potable. 30. Ausencia de gas natural. 31. Ausencia de canecas para recolección de residuos.

				34. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 36. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.

Tabla 9. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ARTURO SALAZAR MEJIA	LA PALMA	77,1%	Aceptable	6. Sistema de congelación ausente. 7. Ausencia de estibas para almacenamiento. 8. Ausencia de canastillas para almacenamiento. 15. Área de limpieza y desinfección de utensilios y menaje, requiere mantenimiento. 27. Ausencia de servicio de agua potable. 31. Ausencia de canecas para recolección de residuos. 34. Falencias en funcionamiento de área para lavado de manos de beneficiarios. 36. Ausencia de baño exclusivo para personal manipulador.
ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA VEREDA GUASEQUE	68,6%	Deficiente	5. Sistema de refrigeración ausente. 6. Sistema de congelación ausente. 7. Ausencia de estibas para almacenamiento. 8. Ausencia de canastillas para almacenamiento. 9. Recipientes plásticos insuficientes. 14. Presencia de óxido en marco de ventanas del área de preparación. 18. Insuficiencia o ausencia de utensilios y menaje. 26. Servicio de energía eléctrica intermitente. 28. Ausencia de tapa para tanque de almacenamiento de agua potable. 34. Ausencia de área para lavado de manos de beneficiarios. 36. Ausencia de baño exclusivo del personal manipulador

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA

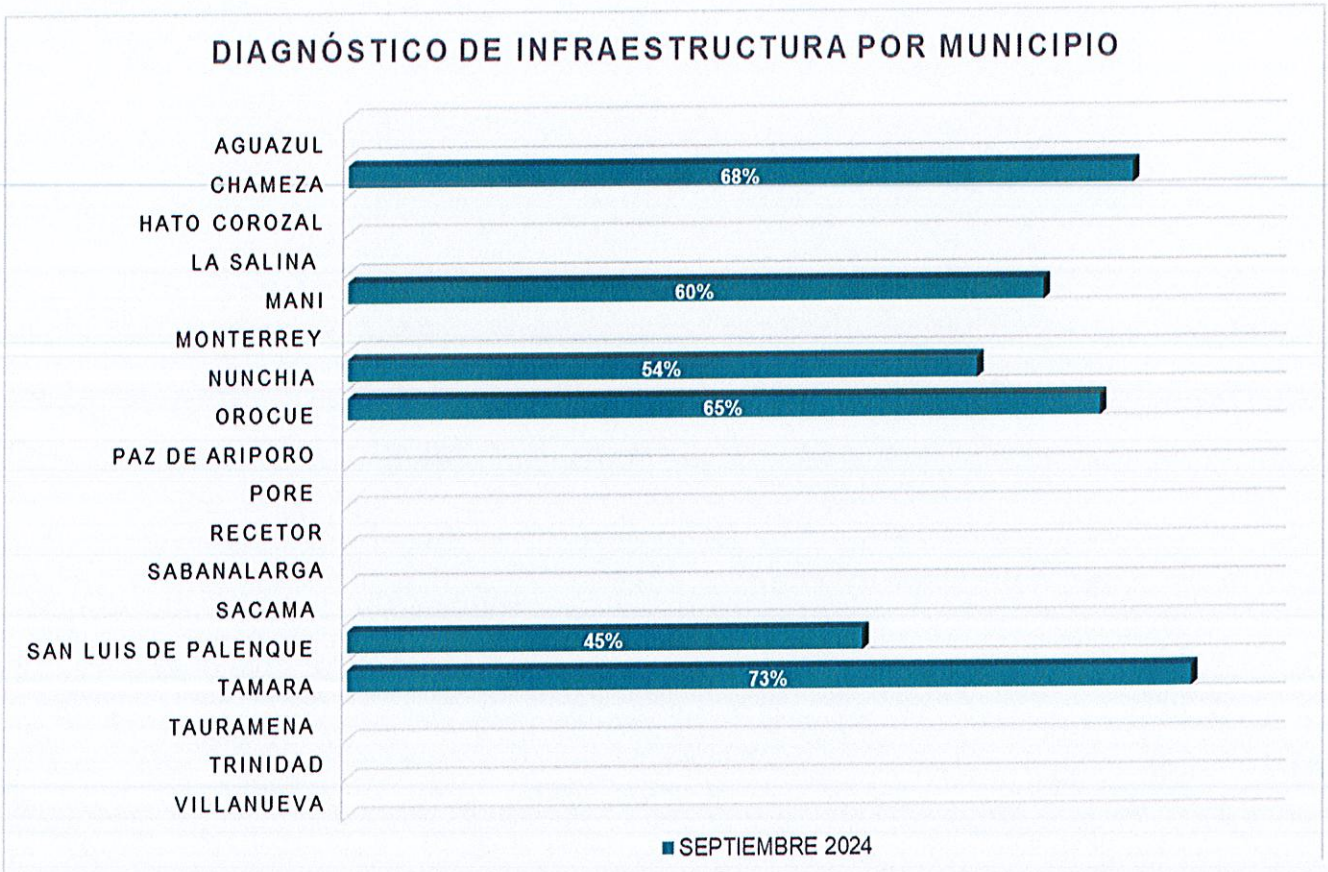
A continuación, se relaciona el análisis de las visitas de diagnóstico sanitario efectuadas por la firma consultora en el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024, presentando la evaluación del porcentaje de cumplimiento por municipio y por aspecto técnico especifico. Así mismo, por medio del actual análisis se realiza el estudio de las variables con mayor influencia en las condiciones de infraestructura de las sedes educativas en donde se desarrolla la operación del PAE bajo el Contrato de prestación de servicios No. 1036 de 2024.

8.1 ANÁLISIS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA POR MUNICIPIO EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 AL 30 DE SEPTIRMBRE DE 2024.

La información obtenida con este estudio, permitió determinar las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas, así como el comportamiento de cada municipio, donde se ejecuta el PAE bajo el Contrato de

prestación de servicios No. 1036 de 2024. En este sentido, los resultados de las diez (10) visitas de diagnóstico, correspondientes al mes de septiembre de 2024, permitieron categorizar de forma dinámica el porcentaje de cumplimiento para los municipios analizados (*Ver Ilustración No. 1*)

Ilustración 1. Diagnostico de infraestructura por municipio durante el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024



Conforme a la grafica anterior y al periodo general de analisis del actual informe, se determina la verificación de infraestructura en 6 de los 18 municipios del departamento de Casanare, que se encuentran inmersos en la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024; como son: Chameza, Mani, Nunchia, Orocue, San Luis de Palenque y Tamara. Consecuentemente las sedes inspeccionadas estuvieron organizadas por municipio de la siguiente forma: como son: Chameza (1 sede), Mani (1 sede), Nunchia (1 sede), Orocué (2 sedes), San Luis de Palenque (3 sedes) y Tamara (2 sedes).

Así bien, los seis (6) municipios analizados durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de septiembre de 2024, determinaron cumplimientos promedios que se ubicaron entre el 73% al 45%. No obstante, de forma especifica al análizar las 10 inspecciones de septiembre de manera individual, se obtiene porcentajes generales de cumplimiento que reflejaron calificaciones dentro de dos rangos: Aceptable (70%- 84.9%) y Deficiente (<69%). Consecuentemente, en el punto de corte "Aceptable" fue encontrada únicamente la I.E Arturo Salazar Mejia sede La Palma del municipio de Tamara con un cumplimiento de 77,1%. Entre tanto, para el rango "Deficiente" se determinó la categorización de nueve (9) de las diez (10) sedes educativas inspeccionadas durante el mes de

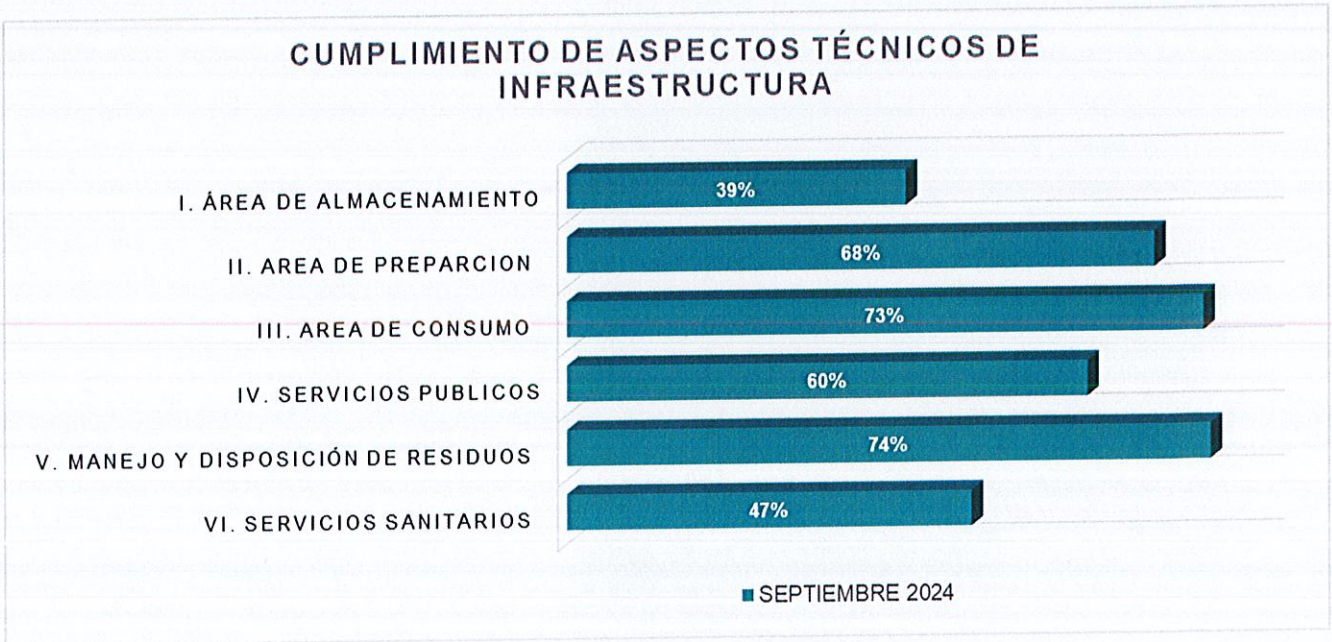
septiembre de 2024 y cuyo promedio general de cumplimiento fue equivalente a 57,1%. En este sentido, las 10 sedes educativas que presentaron los menores porcentajes de cumplimiento y mayores requerimientos de acciones de mejora, se hallaron en los siguientes municipios: Chameza (IE José Antonio Galán sede Nuevo Centro del Norte); Nunchia (IE Salvador Camacho Roldan sede El Pedregal); Tamara (IE Arturo Salazar Mejia sede Santa Teresita vereda Guaseque); Maní (IE Jesús Bernal Pinzón sede Guafal Pintado); Orocué (Centro Educativo Miralindo sede Demostrativa la Libertad e IE Luis Carlos Galán Sarmiento sede La Palmita); y finalmente, el municipio de San Luis de Palenque con un total de las tres (3) sedes inspeccionadas: IE Técnico Francisco Lucea sedes Las Delicias, Palmarito y la Selva.

Cabe mencionar, que la calificación de los Municipios mencionados, no demuestra que las condiciones de infraestructura de otras sedes educativas sean desfavorables; sino por el contrario, es el resultado de la consolidación de diferentes evaluaciones técnicas.

8.2 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS DE INFRAESTRUCTURA EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024.

Tal como se mencionó en la metodología del actual informe, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" para desarrollar el diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias en las unidades aplicativas inspeccionadas. Por esta razón, el análisis porcentual de los seis (6) aspectos se presenta en la Ilustración No. 2, donde se exhibe un promedio de las calificaciones obtenidas por actividad evaluada en el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024, durante el desarrollo de las visitas de campo realizadas a las instituciones educativas para la ejecución del Contrato de prestación de servicios No. 1036 de 2024.

Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos de infraestructura en el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024.



El cumplimiento de los requisitos técnicos y estándares de calidad e inocuidad conforme a la normatividad sanitaria vigente es uno de los ejes estructurales para la operación del Programa de Alimentación Escolar y se articula directamente, con la garantía de un estado adecuado de las condiciones físicas y sanitarias de los comedores escolares. Referente a esta situación y a través del presente análisis es posible determinar aquellos aspectos técnicos en los cuales se requieren evaluar y ajustar los planes de acciones desarrollados por las ETC, en coherencia con los procesos establecidos para la mejora continua del programa y sus estrategias.

Así bien, de acuerdo al análisis de los porcentajes de cumplimiento por aspecto técnico, se logra determinar que durante el periodo de septiembre de 2024 el criterio de "SERVICIOS SANITARIOS" presentó uno de los valores más bajos (47%), donde se identificó deficiencias en tres variables evaluadas, como son: la disponibilidad de un área específica para el lavado de manos de los beneficiarios, ausencia de baño exclusivo para el personal manipulador del restaurante escolar e inexistencia de implementos de aseo completos, las cuales obtuvieron no conformidades en un total de 5, 10 y 1 sedes educativas visitadas.

Respecto a los "SERVICIOS PUBLICOS" tuvo un porcentaje deficiente correspondiente al 60%. El comportamiento anterior, se sustenta en que las diferentes instituciones educativas inspeccionadas se encuentran ubicadas en áreas rurales en donde no se logra tener cobertura total a los servicios reglamentados por la Ley 142 de 1994 "*Por la cual se establece el régimen de los servicios públicos domiciliarios y se dictan otras disposiciones*".

En este sentido, los numérales 26 al 30, presentaron observaciones relacionadas con: ausencia de servicio de energía eléctrica o requerimientos de mantenimiento de panel solar o planta eléctrica; ausencia de servicios de alcantarillado puesto que se contó con pozo séptico; ausencia de gas natural y en reemplazo de este, uso de pipeta de gas propano. Finalmente, respecto al servicio de agua potable e inexistencia de tanques de almacenamiento temporal, se precisa de proyectos de inversión destinados al mantenimiento y el mejoramiento de los procesos de filtración, en aras de garantizar la obtención de agua segura mediante el tratamiento adecuado de las fuentes de agua de pozo profundo o de las quebradas de las cuales se abastecen las instituciones educativas.

Por su parte, al evaluar el diagnóstico promedio de las ÁREAS DE ALMACENAMIENTO (39%), PREPARACIÓN (68%) y DE CONSUMO (73%) se indica que de las diez (10) unidades aplicativas inspeccionadas durante el periodo de análisis, se halló de modo general el requerimiento de acciones de mejora y mantenimiento de las condiciones físico sanitarias de pisos, paredes, techos y mesones de las áreas anteriormente mencionadas, las cuales presentan principalmente, deterioro, fisuras o falta de continuidad en sus superficies. Así mismo, aspectos correctivos para subsanar la ausencia de protección física en las zonas de ventilación para áreas de almacenamiento (3 no conformidades), preparación (6 no conformidades) y en áreas de comedor escolar en donde los estudiantes realizan el consumo de las raciones alimentarias, en este aspecto se obtuvieron (7 observaciones nulas) para las sedes educativas visitas durante el periodo de septiembre de 2024.

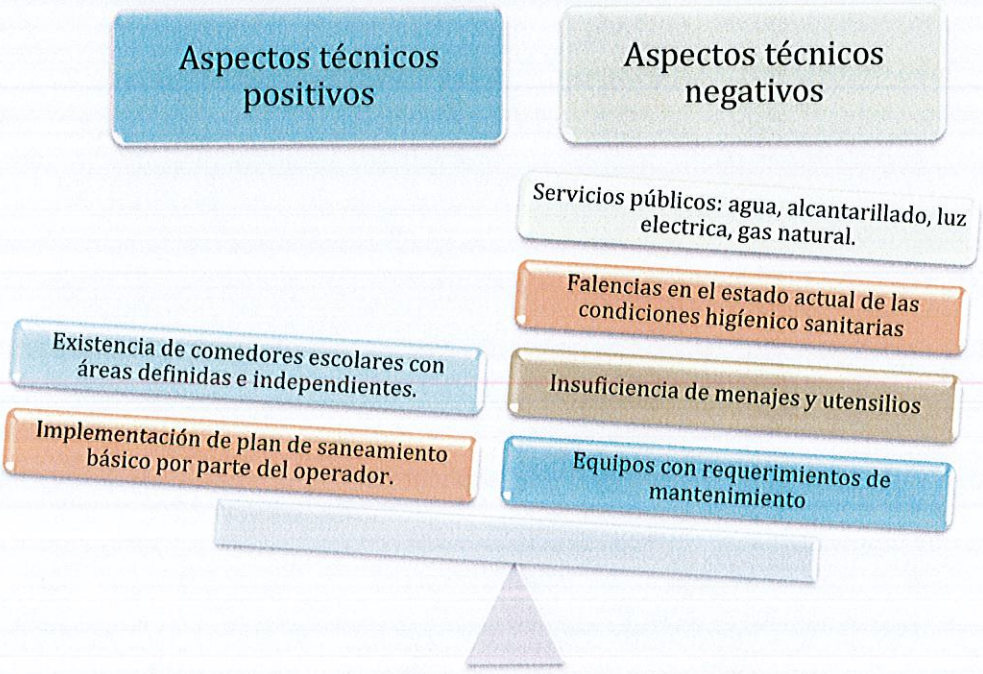
De otro modo, resulta importante analizar de forma independiente el comportamiento del aspecto técnico de "AREA DE ALMACENAMIENTO" cuyo promedio fue el primero más bajo del periodo (39%) y en donde se encuentran los ítems comprendidos del 1 al 9, con especial dominio e influencia negativa de los numerales 5 al 9, debido a la ausencia, insuficiencia o falta de mantenimiento de sistemas de conservación (5 y 10 observaciones nulas para la nevera y congelador); insuficiencia o ausencia de estibas o canastillas para el almacenamiento (10 y 9 observaciones nulas) e insuficiencia o ausencia de recipientes plásticos (6 observaciones nulas).

En lo concerniente al MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS, se consigue un promedio de cumplimiento de 74% que se categoriza en una calificación aceptable y en el cual se presenta especialmente, falencias por la no disposición de canecas con tapa para recolección de residuos o la ausencia de las mismas (3 no conformidades para el mes de septiembre 2024).

En definitiva, para garantizar la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias, es responsabilidad de la Entidad Territorial Certificada- ETC en uso de sus capacidades viabilizar recursos para el fortalecimiento de la infraestructura, tal como lo señala el Decreto 1852 de 2015 del MEN, A*rticulo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales* numeral 3 "*Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando*"; así como, el numeral 14 "*Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución*".

Por último y de forma esquemática, se resaltan los aspectos técnicos con influencia positiva y negativa sobre las condiciones físico sanitarias evaluadas por medio de los diagnósticos realizados por la firma consultora (Ver Ilustración No. 3). En consecuencia, se destaca como punto favorable la existencia de comedores escolares con áreas definidas y el apoyo que efectúa la implementación del plan de saneamiento, en el mantenimiento diario de las condiciones físico sanitarias al frenar, de cierto sentido, el deterioro de la infraestructura. Por su parte, como aspectos negativos y que fueron mencionados previamente, se clasifican: la disponibilidad y acceso a los servicios públicos, falencias en el estado físico de la infraestructura, fallas en mantenimiento de equipos e insuficiencia de utensilios y menaje.

Ilustración 3. Relación de aspectos técnicos con influencia positiva y negativa en las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas visitadas (periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024)



9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- ✓ Para garantizar integralmente el servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes (NNJA) registrados en el Sistema de Matrícula Estudiantil de Educación Básica y Media - SIMAT, se requiere contar con el cumplimiento de las condiciones básicas en las instalaciones físicas y sanitarias, en aras de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en las diferentes Unidades Aplicativas seleccionadas para la operación. Por consiguiente, las áreas de preparación y de consumo, deben estar construidos de materiales que no generan sustancias tóxicas, de color claro, resistentes, impermeables, no absorbentes y con superficies lisas. En este sentido, es preciso realizar acciones correctivas a la infraestructura de algunos restaurantes escolares del Departamento de Casanare, los cuales fueron verificados por el equipo interventor en las visitas desarrolladas durante la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024 comprendida desde el 01 al 30 de septiembre de 2024.

- ✓ Durante el periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024, se realizaron diez (10) visitas de verificación de infraestructura en los municipios de Casanare. Dentro de las falencias para el mes analizado, se determinó influencia negativa en razón a la insuficiencia de menajes, utensilios y recipientes plásticos necesarios para el funcionamiento del programa; así mismo un impacto sanitario no favorable en las unidades aplicativas, debido a falencias en condiciones higiénico sanitarias de pisos, paredes, mesones y techos; mantenimiento de equipos de conservación; ventanas sin protección física completa que impida ingreso de plagas y/o vectores, ausencia de un área de lavado de manos exclusivo para los beneficiarios, canecas para recolección de residuos, ausencia de estibas en área de almacenamiento, canastillas elementos de aseo incompletos, inexistencia de baño exclusivo para ecónomas, y cantidad insuficiente de mobiliario escolar para la atención de los estudiantes. En consecuencia, se precisa proyectos de inversión por parte de la Entidad Territorial Certificada- ETC para la implementación de acciones correctivas que permitan el mejoramiento de la infraestructura higiénico-sanitarias básica y asegure la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en las diferentes Instituciones Educativas priorizadas por medio de la ejecución del PAE bajo la modalidad Ración Preparada en Sitio – (PS).

- ✓ Este insumo, es parte fundamental para la caracterización del territorio, dado que aporta información real y actualizada de las condiciones de infraestructura y dotación de las instituciones educativas, permitiendo a la ETC tomar decisiones frente a la priorización en la inversión de recursos de infraestructura, buscando el objetivo de suministrar en el 100% de las instituciones educativas la modalidad de atención Ración Preparada en Sitio - (PS) bajo el cumplimiento de la normatividad sanitaria colombiana y de los referente a la reglamentos establecidos para la operación del PAE.

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

ANEXO 28

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024

15598

Educación

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

Casanare

edelmira sierra gutierrez Asesorías & Consultorías

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara
Fecha de la visita:	03 09 2024	Hora inicio:	11:30 am	Institución educativa:	Arturo Salazar Mejia.
		Hora terminación:	01:30 pm	Sede educativa:	La Palma
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	77.1% CONCEPTO FINAL Aceptable

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARCION

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

15599

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

15	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (X) no( ); funciona: si ( ) no (X).	0	No cuenta con llave para el agua, tubería en mal estado
16	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
17	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
18	PS RI ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. SERVICIOS PUBLICOS

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

15600

Educación

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

Casanare | edelmira sierra

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

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X).	0	Cuenta con canecas pero sin tapa.
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (X) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No funciona área
35	PS RI ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Baños compartidos (Baños de la I.E.)

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza verificación de Infraestructura por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa la Palma, se observa que al momento de la visita se estan realizando mejoras en pintura de paredes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: BERTHA VARGAS	NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE:
CEDULA: 1006636734	CEDULA: 1057587328	CEDULA:
TELEFONO: 3027231953	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: ECONOMA	CARGO: Supervisor Interv. PAE.	CARGO: