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

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 2398 de 2023

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

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15601 |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ARTURO SALAZAR MEJIA | DPTO | CASANARE | MUNICIPIO | Tamara | URBANO | |
| SEDE | LA PALMA | FICHA DE VISITA | 3/09/2024 | | | RURAL | X |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA INICIO: | 11:58 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE UNAESTRUCTURA | | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30 p. m. |
| MODALIDAD | PI: PREPARADO EN SITIO | | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 02 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 03 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| bservaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 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 ( )

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



| Fotografía No. 05 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Ítem 13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )

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




| Fotografía No. 06 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Ítem 15. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | lavaplatos en mal estado. | | |



| Fotografía No. 07 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Ítem 16. El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )

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



| Fotografía No. 08 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 07 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

Ítem 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 ( ) Tenno Acústico ( ) Techo falso ( )

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



| Fotografía No. 08 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

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

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



| Fotografía No. 05 | SERVICIOS PUBLICOS |
|---|---|

Item 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.

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




| Fotografía No. 06 | MANEJO_Y_DISPOSICIÓN_DE_RESIDUOS |
|---|---|

Item 31. La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Canecas para la recolección de residuos sin tapa | | |

15604

Educación

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

FO-AT-V1.0 27-02-2024 Ve. 1

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | TAMARA | | |
| Fecha de la visita: | 03 09 2024 | Hora inicio: | 9:00 AM | Institución educativa: | ARTURO SARAZA REJIA | | |
| | | Hora terminación: | 10:30 AM | Sede educativa: | SANTA TERESITA VDA ALGARRO | | |
| Modalidad del servicio: | PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( ) | | | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 36 | PUNTAJE OBTENIDO | 24 | PORCENTAJE % | 68.6% | CONCEPTO FINAL | Deficiente |

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

## I. AREA DE ALMACENAMIENTO

| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
|---|---|---|---|---|
| 1 | PS | Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( X ) Mineral esmaltado ( ) | 1 | |
| 2 | PS RI ED | Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( 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 ( X ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 1 | |
| 4 | PS RI ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | |
| 5 | PS RI ED | El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( X ) no ( ); en uso: si ( ) no ( X ); funciona: si ( ) no ( X ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) | 0 | Nevera sin funcionamiento |
| 6 | PS RI | El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no ( X ); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) | 0 | No cuenta con este equipo |
| 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 | Datos de canastillas |
| 9 | PS RI | El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento. | 0 | Datos de recipientes |

## II. AREA DE PREPARACION

| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
|---|---|---|---|---|
| 0 | 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 | |
| 1 | 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 | |
| | 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 ( X ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 1 | |
| | 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 | |
| | PS ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 0 | Marco de ventanas con óxido. |

1560J

**Educación**

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

FO-AT-VI-01 27-02-2024 Ve. 3

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 15 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( X ) no( ); funciona: si ( X ) no ( ). | 1 | |
| 16 | PS ED | El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( X ) no ( ); capacidad: suficiente ( X ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( X ) dómestica ( X ) | 1 | Adicional 1 estufa industrial sin uso, estufa domestica con daño |
| 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 ED | El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. | 0 | Menaje insuficiente= platos vasos con deterioro |

## III. AREA DE CONSUMO

| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 19 | 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 | |
| 20 | PS 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 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 ( X ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 1 | |
| 22 | PS 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 ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | |
| 24 | PS ED | El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plástica ( X ) madera ( ) Baldosa ( ) otro: | 1 | |
| 25 | PS ED | El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plástica ( X ) madera ( ) Baldosa ( ) otro: | 1 | |

## IV. SERVICIOS PUBLICOS

| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 26 | PS ED | El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente). | 0 | Servicio Intermitente |
| 27 | PS ED | El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). | 1 | Pozo veranero y Acueducto |
| 28 | PS ED | El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( X ) Tanque aereo ( X ); Funciona: si ( X ) no ( ). | 0 | Tanque aereo sin tapa |
| 29 | PS ED | El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda ) | 1 | Pozo septico. |
| 30 | PS ED | El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. | 1 | |

15606

Educación

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

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

## V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

## VI. SERVICIOS SANITARIOS

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
|---|---|---|---|---|
| 34 | PSIRED | Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios. | 0 | No cuentan con lavamanos |
| 35 | PSIRED | Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección. | 1 | |
| 36 | PSIRED | Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador. | 0 | Comparte con la I.E. |

## CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita por parte de Interventoria al restaurante escolar, con el fin de realizar verificación de infraestructura a las áreas de preparación, almacenamiento y consumo así como servicios públicos y sanitarios.

Se ven canecas con tapa para el almacenamiento temporal del aseo, que se usa para las preparaciones de la semana, mediante manguera que proviene del sistema de bombeo.

## OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: Yulcidy maravet | FIRMA: Geraldine Ramirez Gonzalez | FIRMA: |
| NOMBRE: Yulcidy maravet | NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez | NOMBRE: |
| CEDULA: 1118545337 | CEDULA: 1057587328 | CEDULA: |
| TELEFONO: 3203603905 | TELEFONO: 3208972242 | TELEFONO: |
| CARGO economa | CARGO Profesional Apoyo Interv. | CARGO: |

1:70

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

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

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

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE LS 607 |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ARGIRO SALAZAR MEJIA | DE | CASANARE | MUNICIPIO | Territorio | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | SANTA TERESITA VDA GUASEQUE | FECHA DE VISITA | 3 09 2024 | | HORA INICIO: | 9:00 a. m. | |
| OPERADOR | UT Almorhomos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1056 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:30 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | |
| MODALIDAD | PI: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 02 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 03 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Nevera sin funcionamiento, requiere de mantenimiento | | |



| Fotografía No. 04 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

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

171

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



| Fotografía No. 05 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 06 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )

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



| Fotografía No. 07 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | marco de ventanas presentan óxido. | | |



| Fotografía No. 08 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Estufa doméstica en uso. | | |



| Fotografía No. 07 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 15. Cuenta con Área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( )

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | estufa industrial fuera de uso. | | |



| Fotografía No. 08 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

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

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



| Fotografía No. 07 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

Ítem 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )

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



| Fotografía No. 08 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 05 | SERVICIOS_PUBLICOS |
|---|---|

Ítem 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.

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



| Fotografía No. 06 | MANEJO_Y_DISPOSICIÓN_DE_RESIDUOS |
|---|---|

Ítem 31. La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos sólidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).

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

15610

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | CHAMEZA |
| Fecha de la visita: | 10 09 2024 | Hora inicio: | 10:30 am | Institución educativa: | JOSE ANTONIO GNAN |
| | | Hora terminación: | 11:30 am | Sede educativa: | NUEVA CENTRO NORTE |
| Modalidad del servicio: | PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( ) | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 31 | PUNTAJE OBTENIDO | 21 | PORCENTAJE % | 67.7% CONCEPTO FINAL Deficiente |

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

## I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

## II. AREA DE PREPARACION

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
|---|---|---|---|---|
| 10 | PS ED | Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( X ) Mineral esmaltado ( ) | 0 | Una parte del piso del área de preparación no cuenta con baldosa. |
| 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 ( X ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 1 | |
| 13 | PS ED | Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( 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 | |

15611

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 15 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ). | 1 | |
| 16 | PS ED | El área de prepación cuenta con estufa: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (X) | 1 | |
| 17 | PS ED | El área de prepación cuenta con licuadora: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (X) | 1 | |
| 18 | PS ED | El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. | 0 | Menaje insuficiente |

## III. AREA DE CONSUMO

| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 19 | 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 | |
| 20 | PS 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 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 (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 1 | |
| 22 | PS 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 ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | |
| 24 | PS ED | El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____ | 1 | |
| 25 | PS ED | El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____ | 1 | |

## IV. SERVICIOS PUBLICOS

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

15612

| Educación | FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA<br>PARA COMEDORES ESCOLARES<br>PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE<br>MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA | FO-AT-0163 27-02-2024 Ve. 3 |
|---|---|---|

## V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

## VI. SERVICIOS SANITARIOS

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

## CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita a la Institucion Educativa Jose Antonio Galan Sede Nueva centro Norte para verificar las condiciones de infraestructura del Restaurante Escolar donde se evidencio lo siguiente:

El área de preparación y almacenamiento son Compartidas

El menaje es insuficiente, no cuenta con recipientes plasticos

El abastecimiento del agua es suministrada de un nasadero

no cuenta cangas natural

## OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: Viviana Berona M | FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Viviana | NOMBRE: Nayeli Mardoqui Bustos | NOMBRE: |
| CEDULA: 1118100222 | CEDULA: 1.118.544.647 | CEDULA: |
| TELEFONO: 3142077875 | TELEFONO: 3112632150 | TELEFONO: |
| CARGO: Manipuladera | CARGO: Profesional de Apoyo | CARGO: |

176

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

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 2398 de 2023

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

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15613 |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JOSE ANTONIO GALAN | RIC | CASANARE | MUNICIPIO | Chámeza | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | NUEVA CENTRO NORTE | FECHA DE VISITA | 9/10/2024 | | HORA INICIO: | 10:00 a. m. | |
| OPERADOR | UT Almanicmos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1026 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:30 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | una parte del piso del área de preparación no cuenta con baldosa. | | |



| Fotografía No. 02 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 03 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 12. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )

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



| Fotografía No. 04 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 15. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( )

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

77

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

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

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



| Fotografia No. 05 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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




| Fotografia No. 06 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 18. El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )

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



| Fotografia No. 07 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

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



| Fotografia No. 08 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

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

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



| Fotografia No. 09 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

Item 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )

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



| Fotografia No. 10 | SERVICIOS_PUBLICOS |
|---|---|

Item 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | No cuenta con gas natural | | |

15615

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | OROCUE |
| Fecha de la visita: | 10 09 2024 | Hora inicio: | 9:15 A.m | Institución educativa: | C.E MIRALINDO |
| | | Hora terminación: | 10:20 A.m | Sede educativa: | DEMOSTRATIVA LA LIBERTAD TUYA |
| Modalidad del servicio: | PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( ) | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 39 | PUNTAJE OBTENIDO | 23 | PORCENTAJE % | 57.67% CONCEPTO FINAL Deficiente. |

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

## I. AREA DE ALMACENAMIENTO

| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
|---|---|---|---|---|
| 1 | PS | Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado (X) | 0 | Piso presenta grietas |
| 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 ( ) | 0 | Paredes con manchas y comegen |
| 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 (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 1 | |
| 4 | PS RI ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | |
| 5 | PS RI ED | El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) | 1 | |
| 6 | PS RI | El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no (X); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) | 0 | No cuenta con este equipo |
| 7 | PS RI | El área de almacenamiento cuenta con estibas. | 0 | Carece de 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. | 0 | No cuenta con recipientes |

## II. AREA DE PREPARACION

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

15616

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 ( X ) no ( ). | 1 | |
| 16 | PS ED | El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( X ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) 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 ED | El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. | 1 | |

## III. AREA DE CONSUMO

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 19 | PS ED | Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( X ) | 1 | |
| 20 | PS 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 | Media pared |
| 21 | 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 ( X ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 0 | Techos con aberturas |
| 22 | PS 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 ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 0 | No cuenta con ventanas y puertas |
| 24 | PS ED | El área de consumo cuenta con mesas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( X ) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa (X) otro:_____ | 1 | |
| 25 | PS ED | El área de consumo cuenta con sillas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( X ) insuficiente ( ). Material: plastica ( X ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____ | 1 | |

## IV. SERVICIOS PUBLICOS

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 26 | PS ED | El comedor escolar cuenta con servicio de energia eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente). | 1 | Servicio Intermitente |
| 27 | PS ED | El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). | 0 | Pozo profundo |
| 28 | PS ED | El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (X); Funciona: si ( X ) no ( ) | 1 | |
| 29 | PS 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 ED | El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. | 1 | Tubería gas no anclada a Pared. |

1561

Educación

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

FO-AT-0103 27-02-2024 Ve. 3

## V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

## VI. SERVICIOS SANITARIOS

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

## CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se verifican condiciones de infraestructura del comedor escolar de la sede educativa Demostrativa la Libertad Tuta, del municipio de Oicatá
Se requiere reparto de pintura en paredes e instalación de barreras de protección en ventanas del área de consumo.

## OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: x Rubiela Samaniego | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: x Rubiela samaniego | NOMBRE: |
| CEDULA: 1057588328 | CEDULA: x 27835751 | CEDULA: |
| TELEFONO: 3112632160 | TELEFONO: 3118922789 | TELEFONO: |
| CARGO: Supervisor Inter PAE | CARGO: manipuladora | CARGO: |

184

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

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

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

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15618 |
|---|---|

**INFORMACIÓN GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CE MIRALINDO | DE | CASANARE | MUNICIPIO | Orocue | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | DEMOSTRATIVA LA LIBERTAD TUA | FECHA DE VISITA | 10 09 2024 | | HORA DE INICIO | 8:15 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:20 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SS: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Pisos con grietas. | | |



| Fotografía No. 02 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Paredes presentan comejen. | | |



| Fotografía No. 03 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 04 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

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

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



| Fotografía No. 05 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

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




| Fotografía No. 06 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 12. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Terso Acústico ( ) Techo falso ( )

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



| Fotografía No. 07 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )

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



| Fotografía No. 08 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Ventanas y puertas sin protección contra plagas. | | |



| Fotografía No. 07 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

Item 16. El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ). capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: Industrial ( ) domestica ( )

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



| Fotografía No. 08 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

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

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

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL






| Fotografía No. 07 | AREA_DE_CONSUMO | Fotografía No. 08 | SERVICIOS_PUBLICOS |
|---|---|---|---|
| Ítem 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | | Ítem 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. | |
| Cumple | | No cumple | X | Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | Ventanas y puertas sin barreras de protección. | | | Observaciones: | Tubería no se ajusta a pared. | | |

15621

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 Ver. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | CHOCUE |
| Fecha de la visita: | 12-09-2024 | Hora inicio: | 11: 30am | Institución educativa: | Wis. C. Galan S. |
| | | Hora terminación: | 12: 30pm. | Sede educativa: | La Palmita. |
| Modalidad del servicio: | PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( X ) - RI: Ración Industrializada ( ) | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 29 | PUNTAJE OBTENIDO | 18 | PORCENTAJE % | 62% |
| CONCEPTO FINAL | Deficiente | | | | |

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

## I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

## II. AREA DE PREPARACION

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

185

15622

Educación

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

FO-AT-10-03 27-02-2024 Vs. 3

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

## III. AREA DE CONSUMO

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

## IV. SERVICIOS PUBLICOS

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 26 | PS PR ED | El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente). | 1 | Energía solar |
| 27 | PS PR ED | El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). | 0 | Aqua pozo profundo |
| 28 | PS PR ED | El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( Y ) Funciona: si ( Y ) no ( ) | 1 | |
| 29 | PS PR 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 PR ED | El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. | 0 | Gas pipeta |

15623

Educación

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

FO-AT-16-03 27-02-2024 Vo. 3

## V. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

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

## VI. SERVICIOS SANITARIOS

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

## CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza verificación de infraestructura del restaurante escolar de la sede educativa La Palmita del municipio de Ocaña.

## OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Geraldine Ramirez Cordero
CEDULA: 1057587328
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Supervisor Interv. PAE.

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Edubina Perez Estepa
CEDULA: 1238363 58 Ocaña
TELEFONO:
CARGO: Manipuladora Alimentos

FIRMA:
NOMBRE
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

187

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

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 2398 de 2023

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

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15624 |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | DTC | CASANARE | MUNICIPIO | Orocue | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA PALMITA | FECHA DE VISITA | 12/09/2024 | | HORA INICIO: | 11:30 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:30 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografia No. 01 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

| Cumple | x | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 02 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Paredes co n grietas | | |



| Fotografia No. 03 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 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 Acustico ( ) Techo falso ( )

| Cumple | x | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 04 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )

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

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

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

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



| Fotografia No. 05 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Desprendimiento de puerta | | |




| Fotografia No. 06 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 15. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ).

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



| Fotografia No. 09 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

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



| Fotografia No. 10 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

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

15626

Educación

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

FO-AT-VI-01 27-02-2024 Ve.3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Mani |
| Fecha de la visita: | 17 09 2024 | Hora inicio: | 9:25 | Institución educativa: | Jesus B. pinzon |
| | | Hora terminación: | 10:35 | Sede educativa: | Guafal pintado |
| 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 | 21 | PORCENTAJE % | 60% |
| CONCEPTO FINAL | Deficiente | | | | |

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

## I. AREA DE ALMACENAMIENTO

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 1 | PS | Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( X ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( ) | 0 | No garantiza Condicio nes higienico - Sanitarios |
| 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 ( X ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 1 | |
| 4 | PS RI ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 0 | Requieren mantenim en pintura. |
| 5 | PS RI ED | El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( X ) no ( ); en uso: si ( X ) no ( ); funciona: si ( X ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) | 1 | |
| 6 | PS RI | El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no ( X ); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) | 0 | No cuentan con un congelador |
| 7 | PS RI | El área de almacenamiento cuenta con estibas. | 0 | No cuenta con estibas. |
| 8 | PS RI | El área de almacenamiento cuenta con canastillas. | 1 | |
| 9 | PS RI | El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento. | 1 | |

## II. AREA DE PREPARACION

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| | PS ED | Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( X ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( ) | 0 | No garantiza condiciones Higienico - sanitarios |
| | 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 | |
| | 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 ( X ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 1 | |
| | 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 | |
| | PS ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 0 | Requiere mantenimiento en pintura |

190

15627

Educación

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

FO-AT-M-03 21-02-2024 Vo. 3

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 15 | PS RE 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 ( ) | 0 | Requiere mantenimiento presenta fugas de agua |
| 16 | PS RE ED | El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( X ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( X ) domestica ( ) | 1 | |
| 17 | PS RE ED | El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( X ) no ( ); capacidad: suficiente ( X ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( X ) | 1 | |
| 18 | PS RE ED | El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. | 0 | Utensilios insuficientes y en mal estado |

## III. AREA DE CONSUMO

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 19 | PS RE ED | Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento (X) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( ) | 0 | No garantiza las condiciones Higienico-sanitarios. |
| 20 | PS RE 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 ( ) | 0 | Requieren mantenimiento en pintura |
| 21 | PS RE 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 (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 1 | |
| 22 | PS RE 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 RE ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias | 0 | Requieren mantenimiento en pintura. |
| 24 | PS RE ED | El área de consumo cuenta con mesas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( X ) insuficiente ( ). Material: plastica ( X ) madera ( ) Baldosa ( ) otro: | 1 | |
| 25 | PS RE ED | El área de consumo cuenta con sillas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( X ) insuficiente ( ). Material: plastica ( X ) madera ( ) Baldosa ( ) otro: | 1 | |

## IV. SERVICIOS PUBLICOS

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| | PS RE ED | El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente). | 1 | |
| | PS RE ED | El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). | 0 | Pozo profundo |
| | PS RE ED | El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( ); Funciona: si ( ) no ( ). | 1 | |
| | PS RE ED | El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda ) | 1 | |
| | PS RE ED | El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. | 1 | |

15628

Educación

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

FO-AT-10-03 27-02-2024 Vo. 3

## V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

## VI. SERVICIOS SANITARIOS

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

## CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de verificación de Infraestructura para comedores escolares del Programa PAE. modalidad preparada en sitio en la I.Edu. Jesus Bernal Pinzon, Sede Guafal Pintado.

## OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: Anti Ruiz | FIRMA: |
| NOMBRE: Lda Estela Carreo | NOMBRE: Anti Ruiz | NOMBRE: |
| CEDULA: 23770291 | CEDULA: 900751380 | CEDULA: |
| TELEFONO: 3117622150 | TELEFONO: 3207149406 | TELEFONO: |
| CARGO: SUPERV. INTER-PAE | CARGO: Economa. | CARGO: |

72

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

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

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

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15629 |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JESUS BERNAL PINZON | DIC | CASANARE | MUNICIPIO | Mani | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | GUAFAL PINEADO | FECHA DE VISITA | 17/09/2024 | | HORA INICIO: | 9:25 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:35 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 02 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 03 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | No garantiza condiciones higiénico -sanitarias | | |



| Fotografía No. 04 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 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 ( )

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

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

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

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



| Fotografia No. 05 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | las puertas y ventanas requieren mantenimiento en pintura | | |



| Fotografia No. 06 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 15. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | El lavaplatos requiere mantenimiento, presenta fugas de agua | | |



| Fotografia No. 07 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 16. El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) nó ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )

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



| Fotografia No. 08 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Los pisos no garantizan las condiciones higiénico-sanitarias | | |



| Fotografia No. 09 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

Item 21. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )

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



| Fotografia No. 10 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

Item 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Paredes del área de consumo requieren mantenimiento; así mismo Rejillas de ingreso | | |

15631

Educación

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

FO-AT-M-63 27-02-2024 Vs. 3

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Entidad Territorial:** | GOBERNACION DE CASANARE | | | **Municipio:** | San Luis de Palenque |
| **Fecha de la visita:** | 19 09 2024 | **Hora Inicio:** | 9:30 am | **Institución educativa:** | Francisco Luces |
| | | **Hora terminación:** | 1:30 pm | **Sede educativa:** | las Delicias. |
| **Modalidad del servicio:** | PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( ) | | | | |
| **PUNTAJE ESPERADO** | 33 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 13 | **PORCENTAJE %** | 39.4% |
| **CONCEPTO FINAL** | Deficiente | | | | |

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

## I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

## II. AREA DE PREPARACION

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 10 | PS ED | Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( X ) Mineral esmaltado ( ) | 1 | |
| 11 | PS ED | Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X ) Ladrillo ( ) | 0 | Paredes sucias, Falta Pintura. |
| 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 (X ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 1 | |
| 13 | PS ED | Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( X ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) | 1 | |
| 14 | PS ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 0 | Ventana Rota. |

15632

Educación

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

FO-AT-M-03 27-02-2020 Ve. 3

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 15 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( X ); funciona: si ( ) no (X ). | 0 | Dispone del área, sin embargo se evidencia que no funciona. |
| 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 ( ) no (X ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( ) | 0 | No dispone de licuadora. |
| 18 | PS ED | El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. | 0 | Faltan Platos y Pocillos |

## III. AREA DE CONSUMO

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 19 | PS ED | 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 | |
| 20 | PS 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 ( ) | 0 | Paredes sucias, limpieza y desinfección. |
| 21 | 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 (X ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 0 | Techos en mal estado (Rotos) |
| 22 | PS 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 ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | N.A | Area Abierta. |
| 24 | PS ED | El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( X ) insuficiente ( ). Material: plastica (X ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____ | 1 | |
| 25 | PS ED | El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( X ) insuficiente ( ). Material: plastica ( X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____ | 1 | |

## IV. SERVICIOS PUBLICOS

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

15633

Educación

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

FO-AT-M-03 27-02-2014 Ve. 3

## V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

## VI. SERVICIOS SANITARIOS

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

## CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

*En el área de Preparación se evidencia estufa de leña fuera de servicio. lo que puede ocasionar albergue de Plagas.

## OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: LIBIA YANDP. | FIRMA: Karina Urueta | FIRMA: |
| NOMBRE: LIBIA YANDP. | NOMBRE: KARINA URUETA | NOMBRE: |
| CEDULA: 1118772152 | CEDULA: 1118592365 | CEDULA: |
| TELEFONO: 3214953020 | TELEFONO: 3112632150 | TELEFONO: |
| CARGO: ECONOMA. | CARGO: Prof. de Apoyo. | CARGO: |

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

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

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | FRANCISCO LUCEA | ETC | DEPTO. CASANARE | MUNICIPIO | SAN LUIS DE PALENQUE | URBANO | |
| SEDE | LAS DELICIAS | | | | | RURAL | X |
| | | FECHA DE VISITA | | 19-09-2024 | HORA INICIO: | 9:30 am | |
| OPERADOR | UT ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036/2024 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30 pm | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | |
|---|---|
| FOTOGRAFÍA No. 1 | ÁREA DE ALMACENAMIENTO |
| Ítem No 1: | Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( ) |
| CUMPLE | NO CUMPLE X |
| OBSERVACIONES | Realizar limpieza y desinfección |



| | |
|---|---|
| FOTOGRAFÍA No. 2 | ÁREA DE ALMACENAMIENTO |
| Ítem No 2: | Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( ) |
| CUMPLE | NO CUMPLE X |
| OBSERVACIONES | Paredes sucias, falta pintura. |



| | |
|---|---|
| FOTOGRAFÍA No. 3 | ÁREA DE PREPARACIÓN |
| Ítem No 15: | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ) |
| CUMPLE | NO CUMPLE X |
| OBSERVACIONES | Dispone del área, sin embargo, no evidencia que no funciona. |



| FOTOGRAFÍA No. 4 | ÁREA DE CONSUMO | | |
|---|---|---|---|
| Ítem No 20: | Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( ) | | |
| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |
| OBSERVACIONES | Paredes sucias, limpieza y desinfección | | |



| FOTOGRAFÍA No. 5 | ÁREA DE CONSUMO | | |
|---|---|---|---|
| Ítem No 21: | Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | | |
| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |
| OBSERVACIONES | Techos en mal estado (rotos) | | |



| FOTOGRAFÍA No. 6 | ÁREA DE CONSUMO | | |
|---|---|---|---|
| Ítem No 24: | El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plástica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____ | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES | | | |



| FOTOGRAFÍA No. 7 | ÁREA DE PREPARACIÓN | | |
|---|---|---|---|
| Ítem No 30: | El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. | | |
| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |
| OBSERVACIONES | Disponen de gas pipeta | | |

15636

**Educación**

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | San Luis de Palenque |
| Fecha de la visita: | 25 09 2024 | Hora inicio: | 10:30 am | Institución educativa: | Francisco Iuepa |
| | | Hora terminación: | 11:30 am | Sede educativa: | PALMARITO |
| Modalidad del servicio: | PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ✓ ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( ) | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 34 | PUNTAJE OBTENIDO | 21 | PORCENTAJE % | 61.8% |
| CONCEPTO FINAL | Deficiente | | | | |

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

## I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

## II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-IF-03 27-02-2024 Ve. 1

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 15 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( X ); funciona: si ( ) no ( X ). | 0 | Lavaplatos no funciona |
| 16 | PS ED | El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( X ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( X ) | 1 | |
| 17 | PS ED | El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( X ) no ( ); capacidad: suficiente ( X ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( X ) | 0 | Existe una licuadora que es prestada por la escuela |
| 18 | PS IN ED | El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. | 0 | utensilios insuficiente platos en deterioro |

## III. AREA DE CONSUMO

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 19 | PS IN 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 IN 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 IN 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 ( X ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 1 | |
| 22 | PS IN 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 IN ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | N.A | |
| 24 | PS IN ED | El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( X ) insuficiente ( ). Material: plastica ( X ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____ | 1 | |
| 25 | PS IN ED | El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( X ) insuficiente ( ). Material: plastica ( X ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____ | 1 | |

## IV. SERVICIOS PUBLICOS

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

15638

Educación

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

FO-AT-01-01 27-01-2014 Vs. 1

## V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

## VI. SERVICIOS SANITARIOS

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

## CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo Visita tecnica a la Unidad Aplicativa Francisco Luces Sede Palmarito del municipio de San Luis de palenque Modalidad preparado en sitio con el Fin de verificar las condiciones de infraestructura del Restaurante Escolar.

## OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: Yulied Ríos | FIRMA: Naydu Magdaly Bustos | FIRMA: |
| NOMBRE: Caren Yulied Ríos | NOMBRE: Naydu Magdaly Bustos | NOMBRE |
| CEDULA: 1176668077 | CEDULA: 1.118544.617 | CEDULA: |
| TELEFONO: 3214893692 | TELEFONO: prof. Apoyo interventoria | TELEFONO: |
| CARGO: economa. | CARGO: prof. Apoyo interventoria | CARGO |

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

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

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

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15639 |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | FRANCISCO EUCEA | DE | CASANARE | MUNICIPIO | San Luis de Palenque | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | PALMARITO | FECHA DE VISITA | 25-01-24 | | HORA INICIO: | 10:30 a. m. | |
| OPERADOR | UT Almarinomos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 103 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:30 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE | ACTA DE INMUEBLE/INSTITUCIÓN | | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Requiere de mantenimiento | | |



| Fotografía No. 02 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 03 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 04 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Mesones en baldosa. | | |

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

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

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



| Fotografia No. 05 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 15. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Lavaplatos no funciona. | | |




| Fotografia No. 06 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

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



| Fotografia No. 07 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

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

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



| Fotografia No. 08 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

Item 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )

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



| Fotografia No. 09 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

Item 21. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )

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



| Fotografia No. 10 | SERVICIOS_PUBLICOS |
|---|---|

Item 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | no cuenta con gas natural. | | |

15641

Educación

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

FO-AT-M-01 27-03-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | San Luis de Palenque | | |
| Fecha de la visita: | 25 09 2024 | Hora inicio: | 8:22 am | Institución educativa: | Francisco Lucea | | |
| | | Hora terminación: | 9:40 am | Sede educativa: | LA SELVA | | |
| Modalidad del servicio: | PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( ) | | | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 34 | PUNTAJE OBTENIDO | 11 | PORCENTAJE % | 32,4 | CONCEPTO FINAL | Deficiente |

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

## I. AREA DE ALMACENAMIENTO

| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
|---|---|---|---|---|
| 1 | PS | Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( X ) Mineral esmaltado ( ) | 1 | |
| 2 | PS RI ED | Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( X ) Ladrillo ( ) | 0 | Aberturas entre techo y pared |
| 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 (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 0 | Los techos presentan aberturas y/o filtración de agua lluvia |
| 4 | PS RI ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | |
| 5 | PS RI ED | El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no (X); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) | 0 | No cuenta con nevera |
| 6 | PS RI | El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no (X); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) | 0 | No cuenta con congelador |
| 7 | PS RI | El área de almacenamiento cuenta con estibas. | 0 | No cuenta con estibas |
| 8 | PS RI | El área de almacenamiento cuenta con canastillas. | 0 | No cuenta con canastillas |
| 9 | PS RI | El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento. | 0 | No cuenta con recipientes plasticos |

## II. AREA DE PREPARACION

| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
|---|---|---|---|---|
| 10 | PS RI | Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( X ) Mineral esmaltado ( ) | 1 | |
| 11 | PS ED | Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( X ) Ladrillo ( ) | 1 | Limpieza y desinfección de paredes |
| 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 (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 0 | Techos presentan aberturas y/o filtración de agua lluvia |
| 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 ( ) | 0 | Desprendimiento de baldosa del meson del area de servido |
| 14 | PS ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 0 | Ventanas presentan oxido (Estructura) |

15642

| Educación | FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA<br>PARA COMEDORES ESCOLARES<br>PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE<br>MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA | FO-AT-11-01 27-02-2024 Vs. 1 |
|---|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 15 | PS IE ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( X ); funciona: si ( X ) no ( ). | 1 | |
| 16 | PS IE ED | El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( X ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( X ) domestica ( ) | 0 | Estufa requiere de mantenimiento (oxido) |
| 17 | PS IE ED | El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( X ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( ) | 0 | No cuenta con licuadora |
| 18 | PS IE ED | El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. | 0 | No cuenta con menaje ni utensilios. |

## III. AREA DE CONSUMO

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 19 | PS IE ED | Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( X ) Mineral esmaltado ( ) | 0 | Desprendimiento de baldosa |
| 20 | PS IE ED | Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( X ) Ladrillo ( ) | 0 | Paredes presentan Humedad |
| 21 | PS IE ED | Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( X ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 0 | Techos presentan aberturas y/o Filtración de agua lluvia |
| 22 | PS IE ED | Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique). | N. A | |
| 23 | PS IE ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | N. A | |
| 24 | PS IE ED | El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( X ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____ | 0 | No cuenta con mesas |
| 25 | PS IE ED | El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( X ) insuficiente ( ). Material: plastica ( X ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____ | 1 | |

## IV. SERVICIOS PUBLICOS

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

15643

**Educación**

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

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

## V. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

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

## VI. SERVICIOS SANITARIOS

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

## CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita a la Institución Educativa Francisco Luces Sede la Selva con el Fin de verificar las condiciones de Infraestructura del Restaurante Escolar

- Las instalaciones no cuentan con energía Electrica
- Las áreas de almacenamiento y preparación requiere de Limpieza y desinfección para realizar actividades
- El restaurante escolar no cuenta con menaje ni utensilios para realizar las preparaciones
- No cuenta con gas natural conexión
- No cuenta con nevera, congelador, estibas, canastillas, licuadora
- Restaurante requiere de Pintura en áreas generales (área de preparación, almacenamiento y comedor)

## OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: Janny Perea N. | FIRMA: Naydu Mardady Bustos | FIRMA: |
| NOMBRE: Janny Johana Perea | NOMBRE: Naydu Mardady Bustos | NOMBRE: |
| CEDULA: 35587779 | CEDULA: 1.118.544.617 | CEDULA: |
| TELEFONO: Docente | TELEFONO: 3112632150 | TELEFONO: |
| CARGO: 3202729517 | CARGO: Prof. Apoy profesional. | CARGO: |

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

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

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

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15644 |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | FRANCISCO LUCEA | DE | CASANARE | MUNICIPIO | San Luis de palenque | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA SELVA | FECHA DE VISITA | 25-09-24 | | HORA INICIO | 8:22 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:40 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 02 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | aberturas entre techo y pared | | |



| Fotografía No. 03 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 04 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se requieren de limpieza y desinfección de paredes | | |

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

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

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



| Fotografía No. 05 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

Item 13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )

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

| Observaciones: | desprendimiento de baldosa del mesón de área de servido. |
|---|---|




| Fotografía No. 06 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | x |
|---|---|---|---|

| Observaciones: | Estufa requiere de Mantenimiento, presenta oxido. |
|---|---|



| Fotografía No. 07 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

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

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

| Observaciones: | material baldosa con desprendiemiento |
|---|---|



| Fotografía No. 08 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

Item 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )

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

| Observaciones: | Paredes presentan humedad. |
|---|---|



| Fotografía No. 09 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

Item 21. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )

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

| Observaciones: | Techos presentan aberturas y/o filtración de agua lluvia. |
|---|---|



| Fotografía No. 10 | SERVICIOS_PUBLICOS |
|---|---|

Item 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.

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

| Observaciones: | No cuenta con gas natural. |
|---|---|

15646

**Educación**

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | NUNCHIA |
| Fecha de la visita: | 27 09 2024 | Hora inicio: | 10:00 am | Institución educativa: | SALVADOR CAMACHO R. |
| | | Hora terminación: | 11:00 am | Sede educativa: | EL PEDREGAL |
| Modalidad del servicio: | PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( ) | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 35 | PUNTAJE OBTENIDO | 19 | PORCENTAJE % | 54.3% |
| CONCEPTO FINAL | Deficiente | | | | |

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

## I. AREA DE ALMACENAMIENTO

| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 1 | PS | Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( X ) Mineral esmaltado ( ) | 1 | |
| 2 | PS RI ED | Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (X) | 0 | Paredes en material de ladrillo, Presenta aberturas entre techo y pared |
| 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 (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 0 | Techos presentan goteras y/o filtración de agua lluvia |
| 4 | PS RI ED | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | |
| 5 | PS RI ED | El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( X ) no ( ); en uso: si ( X ) no ( ); funciona: si ( X ) no ( ); capacidad: suficiente ( X ) insuficiente ( ) | 1 | |
| 6 | PS RI | El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no (X); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) | 0 | No cuenta con congelador |
| 7 | PS RI | El área de almacenamiento cuenta con estibas. | 0 | No cuenta con estibas |
| 8 | PS RI | El área de almacenamiento cuenta con canastillas. | 0 | No cuenta con canastillas |
| 9 | PS RI | El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento. | 1 | |

## II. AREA DE PREPARACION

| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 10 | PS ED | Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( X ) Mineral esmaltado ( ) | 1 | |
| 11 | PS RI | Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( X ) Pintura ( ) Ladrillo ( X ) | 0 | Paredes en material de ladrillo, Presenta aberturas entre techo y pared |
| 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 (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( ) | 1 | |
| 13 | PS ED | Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( X ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) | 1 | |
| 14 | PS RI | Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | |

210

15647

**Educación**

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 15 | PS IE 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 ( X ) no ( ). | 1 | |
| 16 | PS IE ED | El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( X ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( X ) domestica ( ) | 0 | Estufa requiere de mantenimiento y presenta deterioro visible |
| 17 | PS IE ED | El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( X ) no ( ); capacidad: suficiente ( X ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( X ) | 1 | |
| 18 | PS IE ED | El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. | 0 | menaje insuficiente |

## III. AREA DE CONSUMO

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

## IV. SERVICIOS PUBLICOS

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|
| 26 | PS IE ED | El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente). | 1 | La luz es intermitente. Fluctuaciones de energía |
| 27 | PS IE ED | El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). | 0 | La fuente del agua es de pozo profundo sin tratamiento |
| 28 | PS IE ED | El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( X ). Funciona: si ( X ) no ( ). | 1 | |
| 29 | PS IE ED | El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda ) | 1 | |
| 30 | PS IE ED | El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. | 0 | no cuenta con gas natural |

15648

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

## V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

## VI. SERVICIOS SANITARIOS

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

## CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizó Visita tecnica a la unidad Aplitativa Salvador Camacho Sede El Pedregal del Municipio de Nunchia con el fin de verificar las condiciones de infraestructura del Restaurante Escolar

Existe Una estufa que requiere de mantenimiento.

Las paredes del área de preparación, almacenamiento y consumo son de material de Ladrillo

Techos del área de almacenamiento y consumos presentan Goteras

No cuenta con gas natural

## OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Mª Aracide Lopez | NOMBRE: Naydu Mardaly Bustos | NOMBRE: |
| CEDULA: 1006405919 | CEDULA: 1.118.544.617 | CEDULA: |
| TELEFONO: 3186543369 | TELEFONO: 3117632150 | TELEFONO: |
| CARGO: Aconoma | CARGO: Prof Apoyo Interventoria | CARGO: |

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

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 2398 de 2023

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

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15649 |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SALVADOR Y CAMACHO ROLDAN | IIC | CASANARE | MUNICIPIO | Nunchia | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | EL PEDREGAL | FECHA DE VISITA | 27-09-24 | | HORA INICIO: | 10:00 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 103 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:00 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografia No. 01 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

| Cumple | x | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 02 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Paredes en material de ladrillo, presenta aberturas entre techo y pared. | | |



| Fotografia No. 03 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

| Cumple | x | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografia No. 04 | AREA_DE_PREPARACION |
|---|---|

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

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

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

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



| Fotografía No. 05 | AREA_DE_PREPARACION | | |
|---|---|---|---|
| Item 11. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( ) | | | |
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | Paredes en material de ladrillo , presenta aberturas entre techo y pared. | | |



| Fotografía No. 06 | AREA_DE_PREPARACION | | |
|---|---|---|---|
| Item 15. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ). | | | |
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | AREA_DE_PREPARACION | | |
|---|---|---|---|
| Item 16. El área de preparación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( ) | | | |
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | Estufa requiere de mantenimiento y presenta deterioro óxido. | | |



| Fotografía No. 08 | AREA_DE_CONSUMO | | |
|---|---|---|---|
| Item 19. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( ) | | | |
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | AREA_DE_CONSUMO | | |
|---|---|---|---|
| Item 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( ) | | | |
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | Paredes en material de ladrillo, presenta comejen. | | |



| Fotografía No. 10 | SERVICIOS_PUBLICOS | | |
|---|---|---|---|
| Item 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso | | | |
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | No cuenta con gas natural. | | |

15651

# VISITAS TECNICAS DE SEGUIMENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES

15652

# ANEXO 29

## Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024

15653

## CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 DE 2023

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

### CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

MES DEL 01 AL 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 | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | MIRALINDO | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 2 | TRINIDAD | IE POZO PETROLERO | POZO PETROLERO | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 3 | AGUAZUL | IE LA TURUA | LA TURUA | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 4 | VILLANUEVA | IE FABIO RIVEROS | EL TRIUNFO | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 5 | SABANALARGA | IE MANUEL ELKIN PATARROYO | MANUEL ELKIN PATARROYO | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 6 | TAMARA | IE ARTURO SALAZAR MEJIA | LA PALMA | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 7 | TAMARA | IE ARTURO SALAZAR MEJIA | SANTA TERESITA - VDA GUASEGUE | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 8 | TAURAMENA | IE SIGLO XXI | SIGLO XXI | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 9 | TAURAMENA | IE JOSE MARIA CORDOBA | DIVINO NIÑO | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 10 | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | FERNANDO RODRIGUEZ | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 11 | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | ANTONIO NARIÑO | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 12 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | BARINAS | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 13 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | RAFAEL NUÑEZ | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 14 | AGUAZUL | IE LEON DE GREFF | SAN BENITO | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 15 | AGUAZUL | IE LEON DE GREFF | LEON DE GREFF | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 16 | CHAMEZA | IE JOSE ANTONIO GALAN | LA ESMERALDA | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 17 | CHAMEZA | IE JOSE ANTONIO GALAN | NUEVA CENTRO NORTE | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 18 | CHAMEZA | IE JOSE ANTONIO GALAN | JOSE ANTONIO GALAN | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 19 | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | DEMOSTRATIVA LA LIBERTAD TUUA | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 20 | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | MIRALINDO | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 21 | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | LA GUERRIPA | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 22 | AGUAZUL | IE LA TURUA | LA VICTORIA | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 23 | AGUAZUL | IE LA TURUA | FRANCISCO JOSE DE CALDAS | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 24 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | LA DEFENSA | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 25 | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | EL PORVENIR | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 26 | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | VILLACAROLA | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 27 | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | LA UNION | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 28 | PORE | IE EL BANCO | EL BANCO | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 29 | PORE | IE EL BANCO | ALTAMIRA | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 30 | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | BELLAVISTA | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |

1654

## CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

MES DEL 01 AL 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 31 | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | LA LIBERTAD | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 32 | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | EL GUAFAL | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 33 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | TACARE | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 34 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | LA REDENCION | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 35 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | CAMILO TORRES | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 36 | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | GUAFAL PINTADO | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 37 | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | PABLO ANTONIO BARRERA | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 38 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | EL GUAMARO | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 39 | AGUAZUL | IE JORGE ELIECER GAITAN | EL GUINEO | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 40 | AGUAZUL | IE JORGE ELIECER GAITAN | CAYAGUAS | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 41 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | RINCON HONDO | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 42 | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | GUINEA | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 43 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LA RIVERITA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 44 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LAS DELICIAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 45 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | TACARE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | 1 |
| 46 | TAURAMENA | IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO | CHAPARRAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | 1 |
| 47 | TAURAMENA | IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO | AGUA BLANCA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | 1 |
| 48 | TAURAMENA | IE JOSE MARIA CORDOBA | LA UNIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | 1 |
| 49 | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | CAMILO TORRES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | 1 |
| 50 | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | EL SORAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | 1 |
| 51 | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | BRISAS DEL PAUTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | 1 |
| 52 | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | BELLAVISTA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | 1 |
| 53 | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | SANTA MARTA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | 1 |
| 54 | TAURAMENA | IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO | LA ESPERANZA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | 1 |
| 55 | TAURAMENA | IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO | LA LIBERTAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | 1 |
| 56 | TAURAMENA | IE EL CUSIANA | LOS YAGUAROS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | 1 |
| 57 | AGUAZUL | IE LA TURUA | SAN MIGUEL DE FARALLONES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | 1 |
| 58 | AGUAZUL | IE LA TURUA | CENTRO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | 1 |
| 59 | TAURAMENA | IE EL CUSIANA | SAN CARLOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | 1 |
| 60 | TAURAMENA | IE EL CUSIANA | LA IGUA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | 1 |

15655

## CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 DE 2023

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

### CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

MES DEL 01 AL 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 61 | TAURAMENA | IE EL CUSIANA | EL CUSIANA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | 1 |
| 62 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LA PALESTINA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | 1 |
| 63 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | PALMARITO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | 1 |
| 64 | AGUAZUL | IE CUPIAGUA | CUPIAGUA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | 1 |
| 65 | AGUAZUL | IE CUPIAGUA | EL TRIUNFO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | 1 |
| 66 | AGUAZUL | IE LA TURUA | EL BAUTRE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | 1 |
| 67 | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | ANTONIO NARIÑO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | 1 |
| 68 | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | MARACAGUA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | 1 |
| 69 | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | PUEBLO NUEVO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | 1 |
| 70 | NUNCHIA | IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN | PUERTO PAYERO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | 1 |
| 71 | NUNCHIA | IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN | EL PEDREGAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | 1 |
| 72 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | LA UNIÓN | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 73 | OROCUE | IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | LA PRADERA | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 74 | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | BRISAS DEL MUESE | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 75 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | LA UNIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 76 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LA SELVA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | 1 |
| 77 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | CANDELARIA BAJA TRIUNFO | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 78 | OROCUE | IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | CAMPOALEGRE | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 79 | OROCUE | IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | LA PALMITA | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 80 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LAS DELICIAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 81 | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | BETEL | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 82 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | TACARE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | 1 |
| 83 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | ANTONIO NARIÑO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | 1 |
| TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL | | | | 0 | 2 | 6 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 10 | 7 | 7 | 0 | 0 | 0 | 3 | 5 | 5 | 3 | 0 | 0 | 0 | 8 | 6 | 5 | 3 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 83 |

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría No. 2398 de 2023 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS 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 un informe mensual"

| | |
|---|---|
| | Visita de SMC - RPS |
| 1 | Visita de SMC - RI |
| 1 | Visita mediante Acta de Reunión |

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

CA

15656

# ANEXO 30

## Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024

15657

# INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

**ASESORIAS Y CONSULTORIAS**
**EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

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

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

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

**CONSULTOR:**
**EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**

**INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL**
**PERIODO: DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024**
**CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024**

**YOPAL - CASANARE**
**2024**

15659



## TABLA DE CONTENIDO


1. INTRODUCCIÓN ..... 4
2. MARCO NORMATIVO ..... 5
3. MARCO CONCEPTUAL ..... 6
4. OBJETIVOS ..... 7
4.1 OBJETIVO GENERAL ..... 7
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS ..... 7
5. ALCANCE ..... 7
6. METODOLOGÍA ..... 7
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS ..... 15
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS ..... 15
7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS ..... 18
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS ..... 22
8.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA. ..... 23
8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES. ..... 31
9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES ..... 32


## LISTA DE TABLAS


**Tabla 1.** Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE ..... 8
**Tabla 2.** Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio ..... 8
**Tabla 3.** Formato de condiciones de operación modalidad (RPS) ..... 9
**Tabla 4.** Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS). ..... 11
**Tabla 5.** Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS). ..... 12
**Tabla 6.** Formato de condiciones de operación modalidad (RI) ..... 12
**Tabla 7.** Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI) ..... 13
**Tabla 8.** Puntos de corte para calificación de visitas – UApA ..... 13
**Tabla 9.** Consolidado general de visitas realizadas en el periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024. ..... 15
**Tabla 10.** Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI) ..... 15
**Tabla 11.** Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI) ..... 16
**Tabla 12.** Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo de operación del 01 al 30 de septiembre de 2024 ..... 23


## LISTA DE ILUSTRACIONES


**Ilustración 1.** Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 30 de septiembre de 2024. ..... 19
**Ilustración 2.** Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 30 de septiembre de 2024. ..... 20
**Ilustración 3.** Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 30 de septiembre de 2024. ..... 21
**Ilustración 4.** Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 30 de septiembre de 2024. ..... 21
**Ilustración 5.** Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 30 de septiembre de 2024. ..... 22

## INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024.

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo 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 – (PS) - *Almuerzo* y modalidad Ración Industrializada – (RI), en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024.

Cabe mencionar que el seguimiento técnico que se cita en el presente informe, se establece conforme a la normatividad sanitaria legal vigente y en concordancia con la Resolución 00335 de 2021, "*Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE*", y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.



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

## 1. MARCO NORMATIVO

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

  [...] Artículo 189. "Por la cual se crea la Unidad Especial Administrativa de Alimentación Escolar y se definen sus objetivos".
- ✓ **Ley 2042 de 2020**: "Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE".
- ✓ **Ley 2046 de 2020:** "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos".
- ✓ **Ley 2167 de 2021:** "Garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE - durante el calendario académico".
- ✓ **Ley 2195 de 2022:** "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 2674 de 2013:** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 00335 de 2021**: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".



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

## 2. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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



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

## 4. OBJETIVOS

### 4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**".

### 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

## 5. ALCANCE

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

## 6. METODOLOGÍA

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 8.*

**Tabla 8.** Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

### 7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

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

A continuación, la firma consultora se permite consolidar las visitas realizadas en el periodo específico evaluado de acuerdo a la operación contemplada del 01 al 30 de septiembre de 2024. Para lo anterior, es importante aclarar que, si bien en *Tabla No. 9* se relacionan visitas de infraestructura, seguimiento a SPQRS, estrategias de vida saludable y de bodega, estas serán evaluadas en informes independientes.

**Tabla 9.** Consolidado general de visitas realizadas en el periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024.

| TIPO DE VISITA | VISITAS DEL PERIODO |
|---|---|
| Ración Preparada en Sitio (RPS) | 71 |
| Ración Industrializada (RI) | 5 |
| Infraestructura | 10 |
| Visitas mediante Acta de reunión | 7 |
| Seguimiento a SPQRS | 10 |
| Estrategia de vida saludable | 0 |
| Sedes administrativas y/o Bodegas | 4 |
| **TOTAL VISITAS DEL PERIODO** | **107** |

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de las modalidades de atención modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI), las cuales se detallan en orden cronológico a partir de la *Tabla No. 10* hasta la *Tabla No. 11*, donde para el periodo se lograron obtener: 78 actas (71 de calificación y 7 de reunión).

**Tabla 10.** Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

| No | MUNICIPIO | INSTITUCIÓN | SEDE | FECHA DE VISITA | VISITA No. | PAE[1] |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | CANDELARIA BAJA TRIUNFO | 9/09/2024 | 2DA | PS |
| 2 | OROCUE | IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | CAMPOALEGRE | 10/09/2024 | 2DA | PS |



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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | OROCUE | IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | LA PALMITA | 12/09/2024 | 1RA | PS |
| 4 | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LAS DELICIAS | 19/09/2024 | 1RA | PS |
| 5 | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | BETEL | 18/09/2024 | 1RA | PS |
| 6 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | TACARE | 23/09/2024 | 5TA | PS |
| 7 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | ANTONIO NARIÑO | 24/09/2024 | 3RA | PS |

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

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

**Tabla 11.** Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

| No | MUNICIPIO | INSTITUCIÓN | SEDE | FECHA DE VISITA | % A.T[1] | CONCEPTO A.T | % A.N[2] | CONCEPTO A.N | PAE[3] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | MIRALINDO | 2/09/2024 | 100,0% | Muy bueno | - | - | PS |
| 2. | TRINIDAD | IE POZO PETROLERO | POZO PETROLERO | 2/09/2024 | 86,1% | Bueno | - | - | PS |
| 3. | AGUAZUL | IE LA TURUA | LA TURUA | 3/09/2024 | 91,6% | Bueno | - | - | PS |
| 4. | VILLANUEVA | IE FABIO RIVEROS | EL TRIUNFO | 3/09/2024 | 87,9% | Bueno | - | - | PS |
| 5. | SABANALARGA | IE MANUEL ELKIN PATARROYO | MANUEL ELKIN PATARROYO | 3/09/2024 | 91,7% | Bueno | - | - | PS |
| 6. | TAMARA | IE ARTURO SALAZAR MEJIA | LA PALMA | 3/09/2024 | 88,2% | Bueno | - | - | PS |
| 7. | TAMARA | IE ARTURO SALAZAR MEJIA | SANTA TERESITA - VDA GUASEQUE | 3/09/2024 | 84,4% | Aceptable | - | - | PS |
| 8. | TAURAMENA | IE SIGLO XXI | SIGLO XXI | 3/09/2024 | 100,0% | Muy bueno | - | - | PS |
| 9. | TAURAMENA | IE JOSE MARIA CORDOBA | DIVINO NIÑO | 4/09/2024 | 97,1% | Muy bueno | - | - | PS |
| 10. | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | FERNANDO RODRIGUEZ | 6/09/2024 | 94,4% | Bueno | - | - | PS |
| 11. | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | ANTONIO NARIÑO | 6/09/2024 | 100,0% | Muy bueno | - | - | PS |
| 12. | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | BARINAS | 10/09/2024 | 83,3% | Aceptable | - | - | PS |
| 13. | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | RAFAEL NUÑEZ | 10/09/2024 | 93,9% | Bueno | - | - | PS |
| 14. | AGUAZUL | IE LEON DE GREIFF | SAN BENITO | 10/09/2024 | 88,2% | Bueno | - | - | PS |
| 15. | AGUAZUL | IE LEON DE GREIFF | LEON DE GREIFF | 10/09/2024 | 85,3% | Bueno | - | - | PS |
| 16. | CHAMEZA | IE JOSE ANTONIO GALAN | LA ESMERALDA | 10/09/2024 | 93,5% | Bueno | - | - | PS |
| 17. | CHAMEZA | IE JOSE ANTONIO GALAN | NUEVA CENTRO NORTE | 10/09/2024 | 88,2% | Bueno | - | - | PS |
| 18. | CHAMEZA | IE JOSE ANTONIO GALAN | JOSE ANTONIO GALAN | 10/09/2024 | 94,3% | Bueno | - | - | PS |
| 19. | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | DEMOSTRATIVA LA LIBERTAD TUJÚA | 10/09/2024 | 90,6% | Bueno | - | - | PS |
| 20. | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | MIRALINDO | 10/09/2024 | 84,8% | Aceptable | - | - | PS |
| 21. | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | LA GUIRRIPA | 11/09/2024 | 91,7% | Bueno | 66,7% | Deficiente | PS |
| 22. | AGUAZUL | IE LA TURUA | LA VICTORIA | 11/09/2024 | 81,3% | Aceptable | - | - | PS |
| 23. | AGUAZUL | IE LA TURUA | FRANCISCO JOSE DE CALDAS | 11/09/2024 | 94,1% | Bueno | - | - | PS |
| 24. | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | LA DEFENSA | 11/09/2024 | 94,1% | Bueno | - | - | PS |
| 25. | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | EL PORVENIR | 11/09/2024 | 97,1% | Muy bueno | - | - | PS |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26. | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | VILLACAROLA | 11/09/2024 | 97,1% | Muy bueno | - | - | PS |
| 27. | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | LA UNIÓN | 11/09/2024 | 87,5% | Bueno | - | - | PS |
| 28. | PORE | IE EL BANCO | EL BANCO | 12/09/2024 | 97,1% | Muy bueno | - | - | PS |
| 29. | PORE | IE EL BANCO | ALTAMIRA | 12/09/2024 | 93,5% | Bueno | - | - | PS |
| 30. | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | BELLAVISTA | 12/09/2024 | 88,2% | Bueno | - | - | PS |
| 31. | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | LA LIBERTAD | 12/09/2024 | 88,2% | Bueno | - | - | PS |
| 32. | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | EL GUAFAL | 12/09/2024 | 91,7% | Bueno | 80% | Bueno | PS |
| 33. | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | TACARE | 16/09/2024 | 87,1% | Bueno | - | - | PS |
| 34. | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | LA REDENCION | 16/09/2024 | 93,5% | Bueno | - | - | PS |
| 35. | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | CAMILO TORRES | 16/09/2024 | 88,9% | Bueno | - | - | PS |
| 36. | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | GUAFAL PINTADO | 17/09/2024 | 73,5% | Aceptable | - | - | PS |
| 37. | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | PABLO ANTONIO BARRERA | 17/09/2024 | 94,1% | Bueno | - | - | PS |
| 38. | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | EL GUAIMARO | 17/09/2024 | 88,2% | Bueno | - | - | PS |
| 39. | AGUAZUL | IE JORGE ELIECER GAITAN | EL GUINEO | 17/09/2024 | 79,4% | Aceptable | - | - | PS |
| 40. | AGUAZUL | IE JORGE ELIECER GAITAN | CAYAGUAS | 17/09/2024 | 90,3% | Bueno | - | - | PS |
| 41. | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | RINCON HONDO | 18/09/2024 | 91,7% | Bueno | - | - | PS |
| 42. | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | GUINEA | 18/09/2024 | 67,6% | Deficiente | - | - | PS |
| 43. | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LA RIVERITA | 19/09/2024 | 80,0% | Aceptable | 100% | Muy bueno | PS |
| 44. | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LAS DELICIAS | 19/09/2024 | 57,1% | Deficiente | 100% | Muy bueno | PS |
| 45. | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | TACARE | 23/09/2024 | 100,0% | Muy bueno | 85,7% | Bueno | PS |
| 46. | TAURAMENA | IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO | CHAPARRAL | 23/09/2024 | 94,6% | Bueno | - | - | PS |
| 47. | TAURAMENA | IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO | AGUA BLANCA | 23/09/2024 | 82,4% | Aceptable | - | - | PS |
| 48. | TAURAMENA | IE JOSE MARIA CORDOBA | LA UNIÓN | 23/09/2024 | 97,1% | Muy bueno | - | - | PS |
| 49. | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | CAMILO TORRES | 23/09/2024 | 80,0% | Aceptable | 60% | Deficiente | PS |
| 50. | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | EL BORAL | 23/09/2024 | 91,2% | Bueno | - | - | PS |
| 51. | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | BRISAS DEL PAUTO | 23/09/2024 | 91,2% | Bueno | - | - | PS |
| 52. | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | BELLAVISTA | 24/09/2024 | 88,6% | Bueno | - | - | PS |
| 53. | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | SANTA MARTA | 24/09/2024 | 97,2% | Muy bueno | 100% | Muy Bueno | PS |
| 54. | TAURAMENA | IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO | LA ESPERANZA | 24/09/2024 | 97,1% | Muy bueno | - | - | PS |
| 55. | TAURAMENA | IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO | LA LIBERTAD | 24/09/2024 | 97,1% | Muy bueno | - | - | PS |
| 56. | TAURAMENA | IE EL CUSIANA | LOS YAGUAROS | 24/09/2024 | 97,1% | Muy bueno | - | - | PS |
| 57. | AGUAZUL | IE LA TURUA | SAN MIGUEL DE FARALLONES | 25/09/2024 | 91,2% | Bueno | - | - | PS |
| 58. | AGUAZUL | IE LA TURUA | CERRITO | 25/09/2024 | 88,9% | Bueno | 100% | Muy Bueno | PS |
| 59. | TAURAMENA | IE EL CUSIANA | SAN CARLOS | 25/09/2024 | 85,7% | Bueno | - | - | PS |
| 60. | TAURAMENA | IE EL CUSIANA | LA IQUIA | 25/09/2024 | 100,0% | Muy bueno | - | - | PS |
| 61. | TAURAMENA | IE EL CUSIANA | EL CUSIANA | 25/09/2024 | 100,0% | Muy bueno | - | - | PS |
| 62. | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LA PALESTINA | 25/09/2024 | 79,4% | Aceptable | 100% | Muy Bueno | PS |
| 63. | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | PALMARITO | 25/09/2024 | 76,5% | Aceptable | - | - | PS |
| 64. | AGUAZUL | IE CUPIAGUA | CUPIAGUA | 26/09/2024 | 90,6% | Bueno | - | - | PS |
| 65. | AGUAZUL | IE CUPIAGUA | EL TRIUNFO | 26/09/2024 | 78,8% | Aceptable | - | - | PS |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 66. | AGUAZUL | IE LA TURUA | EL SALITRE | 26/09/2024 | 86,1% | Bueno | - | - | PS |
| 67. | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | ANTONIO NARIÑO | 27/09/2024 | 94,1% | Bueno | - | - | PS |
| 68. | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | MARACAGUA | 27/09/2024 | 97,1% | Muy bueno | - | - | PS |
| 69. | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | PUEBLO NUEVO | 27/09/2024 | 100,0% | Muy bueno | 100% | Muy bueno | PS |
| 70. | NUNCHIA | IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN | PUERTO PAYERO | 27/09/2024 | 90,6% | Bueno | - | - | PS |
| 71. | NUNCHIA | IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN | EL PEDREGAL | 27/09/2024 | 91,2% | Bueno | - | - | PS |
| 72. | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | LA UNIÓN | 9/09/2024 | 100,0% | Muy bueno | - | - | RI |
| 73. | OROCUE | IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | LA PRADERA | 12/09/2024 | 69,2% | Aceptable | - | - | RI |
| 74. | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | BRISAS DEL MUESE | 18/09/2024 | 92,3% | Bueno | - | - | RI |
| 75. | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | LA UNIÓN | 18/09/2024 | 100,0% | Muy bueno | - | - | RI |
| 76. | SAN LUIS DE PALENQUE | IE TECNICO FRANCISCO LUCEA | LA SELVA | 25/09/2024 | 100,0% | Muy bueno | - | - | RI |

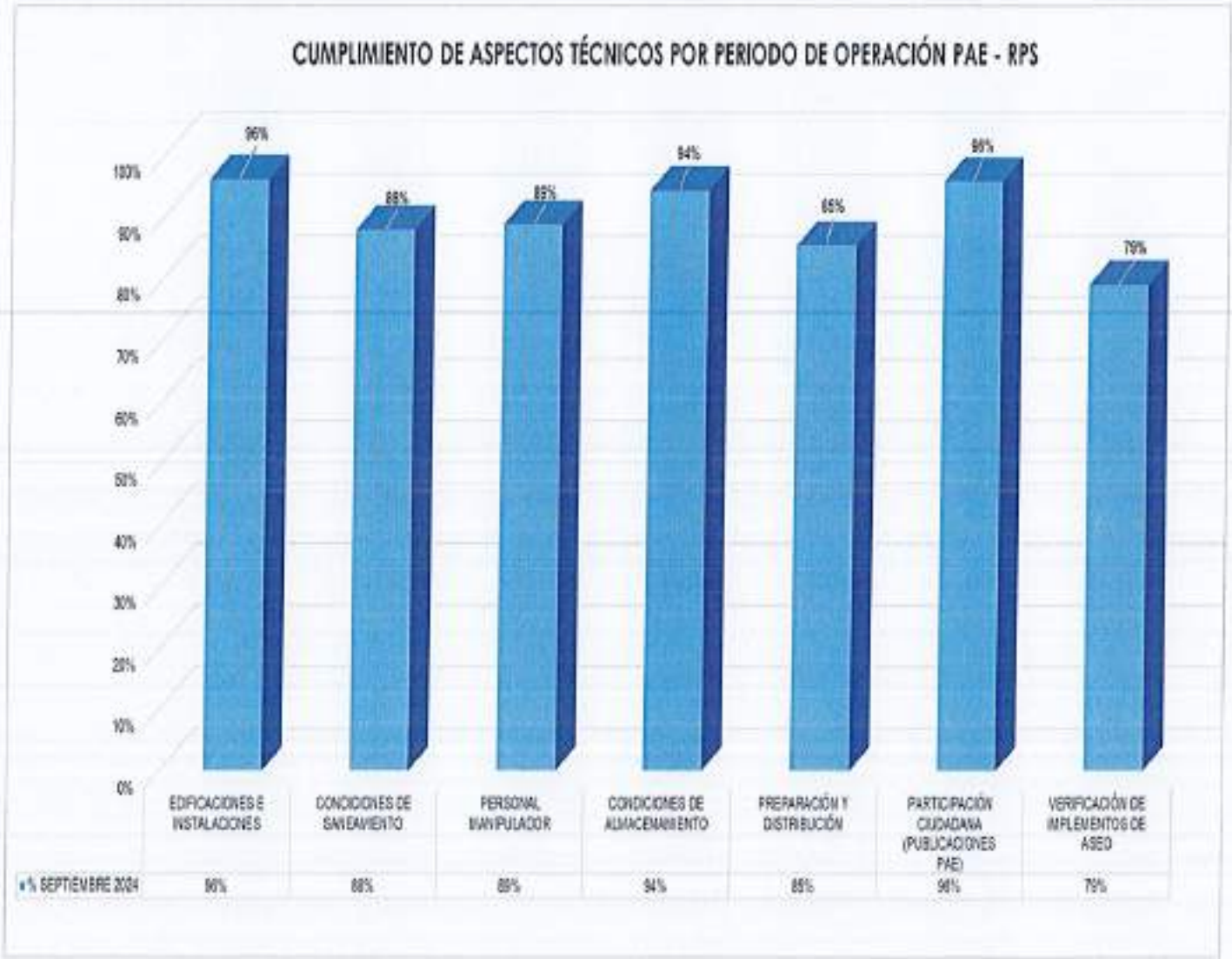
[1] (% A.T): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos técnicos evaluados mediante acta de verificación.
[2] (% A.N): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos Nutricionales evaluados mediante acta de requerimientos nutricionales.
[3] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron diez (10) verificaciones de gramaje, las cuales se realizaron por medio de la implementación del *"formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración prepárada en sitio"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (% A.N).

## 7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS

Ahora bien, en lo referente al porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes cinco (5) ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo específico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo realizadas por la firma consultora. Por consiguiente, se presenta el resultado de la operación comprendida del 01 al 30 de septiembre de 2024 del Programa de Alimentación Escolar – PAE ejecutado por la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 durante el cuarto mes del Contrato de Prestación de servicio No. 1036 de 2024.

**Ilustración 1.** Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 30 de septiembre de 2024.




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

**Ilustración 2.** Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 30 de septiembre de 2024.

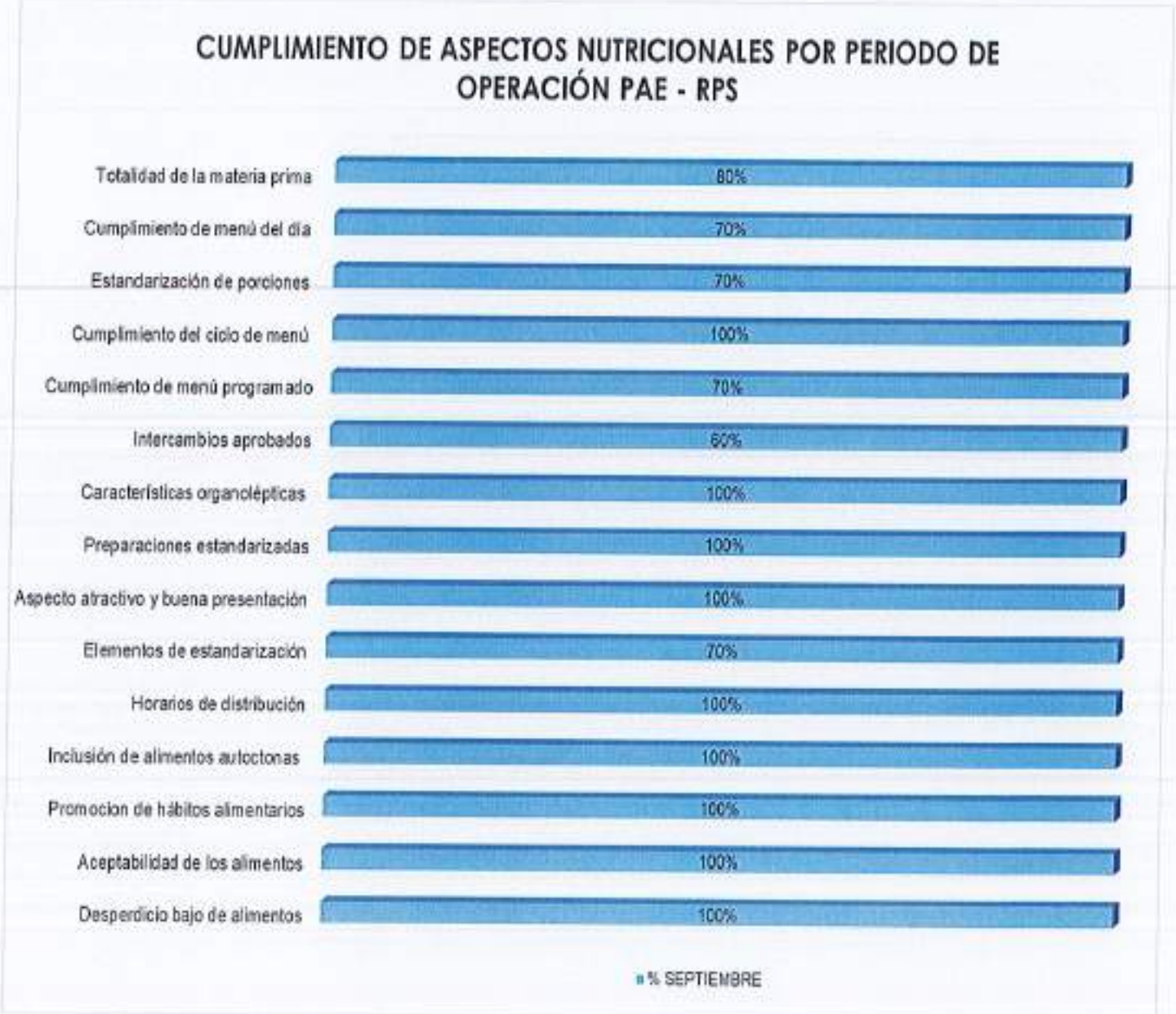


**Ilustración 3.** Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 30 de septiembre de 2024.

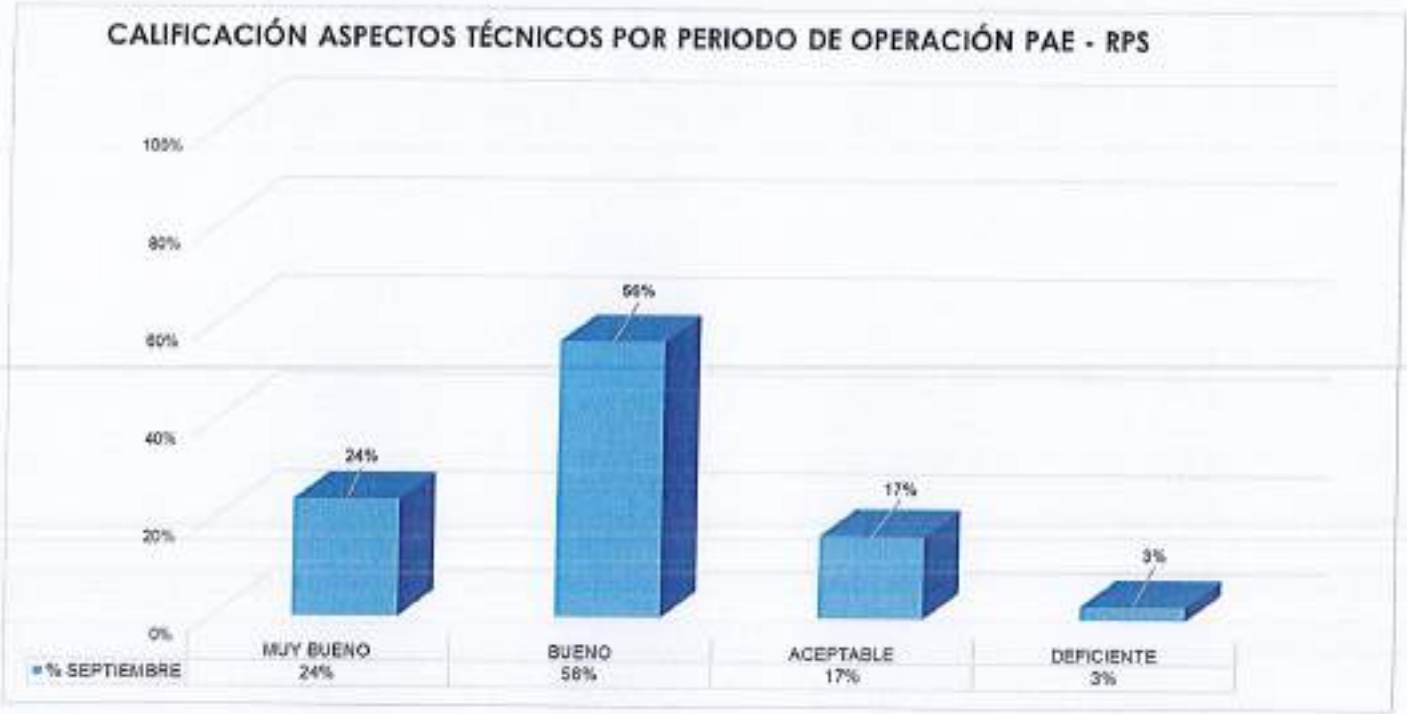



**Ilustración 4.** Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 30 de septiembre de 2024.

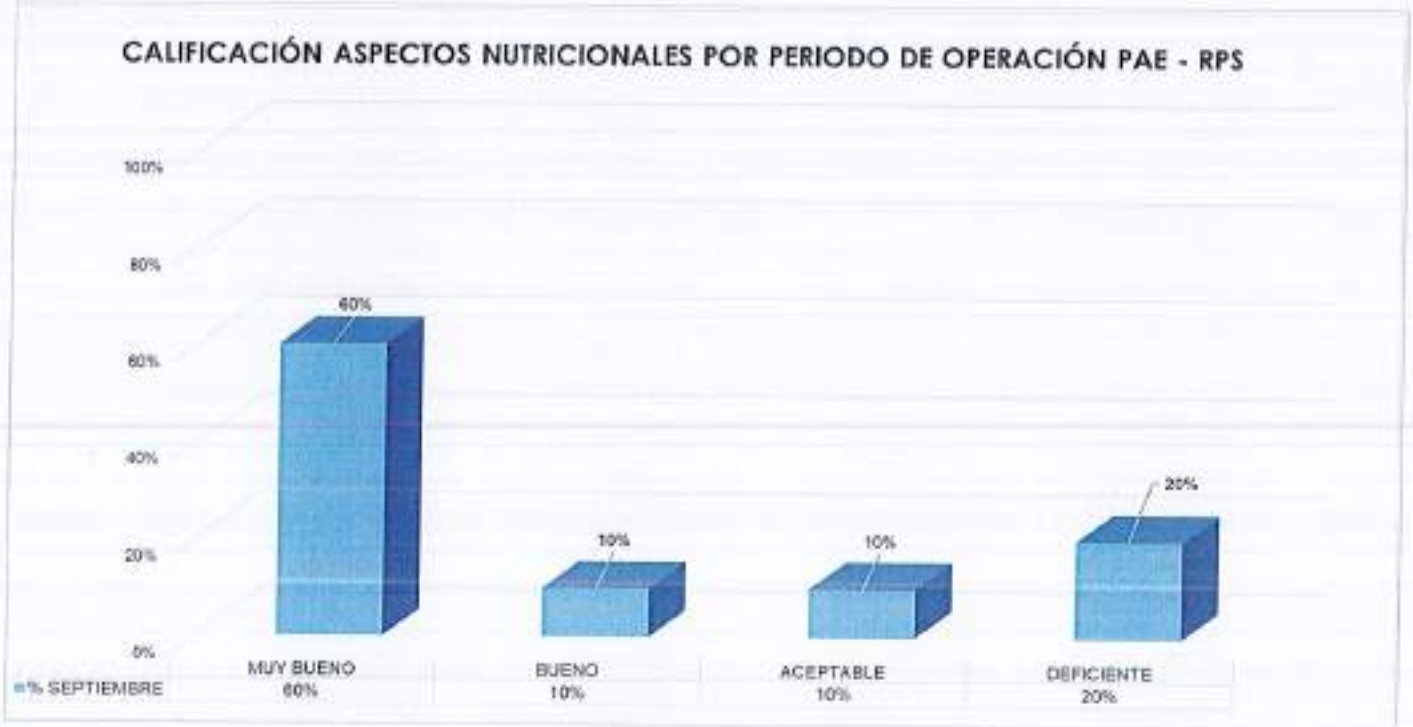


**Ilustración 5.** Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 01 al 30 de septiembre de 2024.




## 8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

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

Se precisa mencionar, que el actual documento se complementa con la evaluación del Plan de Mejoramiento implementado por el operador PAE, para mitigar y/o subsanar las eventualidades técnicas, hallazgos u observaciones, que requirieron acciones correctivas e intervenciones inmediatas. Por consiguiente, para ampliar la información relacionada con las acciones de mejora llevadas a cabo por la "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024", se debe enlazar el "INFORME DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO A PLANES DE MEJORA" e "INFORME DE VISITAS TÉCNICAS" elaborados por la firma consultora.

Cabe aclarar, que para los casos en donde no realizaron acciones correctivas de los hallazgos, o no se presentaron planes de mejora que reflejaran la superación total de la(s) falencia(s), se procedió a efectuar los descuentos correspondientes avalados por medio del ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Nº. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 No. Interno 1036 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y la "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024"de fecha 20 de febrero de

2024. La estructura de descuentos fue planteada de acuerdo a la modalidad de servicio de atención y con base en los Anexos técnicos de la normatividad del PAE Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. Los parámetros para la aplicación de descuentos consideraron el PAE como una estrategia de política social y nacional en la cual se garantiza una alimentación escolar con calidad e inocuidad a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ), exigiendo para este caso, el seguimiento, monitoreo y control a las condiciones técnicas de nutrición, así como, los aspectos higiénico sanitarios de la operación para reducir los factores de riesgo que puedan afectar el servicio que se ejecuta en la Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare. Así bien, se determinaron dos tipos de descuentos por falencias o hallazgos: ***TIPO 1*** y ***TIPO 2,*** relacionados con la calidad de los alimentos, los cuales tendrán como soporte el informe que se emita de la visita de interventoría y demás evidencias que sustenten el hallazgo.

A continuación, se realiza el análisis de cada aspecto técnico que se verificó en la operación del PAE modalidad Ración Preparada en Sitio – PS y, a su vez, la Ración Industrializada – RI (En caso de aplicar, según el criterio evaluado). Todo lo anterior, tuvo el objetivo de destacar las falencias; así como, las acciones positivas detectadas por el equipo interventor en las visitas de seguimiento, monitoreo y control realizadas a las unidades aplicativas del Departamento en el periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024.

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

**Tabla 12.** Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo de operación del 01 al 30 de septiembre de 2024.

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| **I. ASPECTOS TÉCNICOS** | |
| CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS:<br><br>- Edificaciones e Instalaciones | Septiembre: 96%<br><br>La evaluación del ítem de edificación e instalaciones, permitió determinar las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas, así como, las acciones de mejora que las instituciones educativas requieren a nivel estructural. En este sentido, es preciso citar que los resultados de los porcentajes de cumplimiento reflejaron que para el periodo de análisis, la variable que obtuvo mayores falencias fue la relacionada con el *numeral 2*, dada la ausencia de barreras físicas completas para las áreas de producción de alimentos (12 no conformidades). En segunda instancia, se halló el *Numeral 1* que presentó (2 no conformidades) ocasionadas por hallazgos negativos en torno al estado de los accesos y alrededores de los comedores escolares que se encuentran en las instituciones educativas.<br><br>Respecto a la condición de ausencia de protección para ventanas, cabe mencionar que es un requerimiento que debe ser subsanado por el Operador "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024", en aras de dar protección a las áreas de preparación y a su vez servir de barrera física para evitar el ingreso de vectores tales como insectos voladores, cucarachas y en general plagas lesivas que puedan llegar a afectar la salud pública e inocuidad de las raciones alimentarias. Todo lo anterior, considerando el hecho de que las salas de proceso se deben encontrar alejadas de focos de contaminación. |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | Entre tanto, las 12 sedes con calificaciones nulas en el *numeral 2* se ubicaron en los siguientes municipios: AGUAZUL (IE LA TURUA SEDE SAN MIGUEL DE FARALLONES); MONTERREY (IE NORMAL SUPERIOR SEDE LA LIBERTAD e IE TECNICO DIVERSIFICADO SEDE BELLAVISTA y EL GUAFAL); OROCUE (CE MIRALINDO SEDE DEMOSTRATIVA LA TUJUA y LA UNIÓN); PAZ DE ARIPORO (IE SIMON BOLIVAR SEDE RICON HONDO, INTECA SEDES CAMILO TORRES y EL BORAL); SAN LUIS DE PALENQUE (IE FRANCISCO LUCEA SEDE LAS DELICIAS Y LA RIVERITA); y finalmente, TAURAMENA (TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO SEDE CHAPARRAL).<br><br>En cuanto al *Numeral 1*, relacionado con la inexistencia de focos de insalubridad en accesos y alrededores de los comedores escolares, se logra determinar la influencia de (2 no conformidades), presentadas AGUAZUL (IE LA TURUA SEDE FRANCISCO JOSE DE CALDAS) y en el municipio de PAZ DE ARIPORO (IE SIMON BOLIVAR SEDE BARINAS).<br><br>Frente a las acciones correctivas de hallazgos de infraestructura de las sedes educativas, cabe mencionar que la Entidad Territorial Certificada- ETC en uso de sus capacidades, es el responsable de viabilizar recursos para el fortalecimiento de las instalaciones físicas y sanitarias que dan funcionamiento a las Instituciones Educativas, tal como lo dicta el Decreto 1852 de 2015 del Ministerio de Educación Nacional - MEN, *Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales,* numeral 14 *"Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución"*, por consiguiente, la calificación eficiente de este ítem, se relaciona con la inversión de recursos para el mantenimiento de instalaciones dada por la ETC.<br><br>Finalmente, se indica que el análisis del actual parámetro de Condiciones Higiénico Sanitarias de Edificaciones e Instalaciones, se complementa con el *"Informe de Verificación de Infraestructura"* que realizó la firma consultora para el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre. |
| CONDICIONES DE SANEAMIENTO: | Septiembre: 88%<br><br>Conforme a las obligaciones contractuales, el Operador PAE implementó un Plan de Saneamiento Básico - PSB en cada comedor escolar acorde con lo establecido en la *Resolución 2674 de 2013* del Ministerio de Salud y Protección Social; ésta documentación fue presentada durante la fase preoperativa e incluyó: Objetivos; Alcance; Definiciones; Generalidades; Marco Legal; Procedimientos, Registros y Responsables para los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de residuos sólidos y líquidos, Programa de Abastecimiento de agua potable.<br><br>Respecto a la implementación de estos soportes, se logró evidenciar que durante la operación del PAE en el mes de septiembre de 2024, la empresa "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024" obtuvo un 88% de cumplimiento, lo cual significó un incremento del |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | 2% respecto al mes de agosto de 2024. Esta calificación se ubicó en el rango "Bueno" e indicó una mejor articulación en el registro de las actividades de saneamiento básico.<br><br>De acuerdo a las verificaciones en sitio y/o en campo realizadas por el equipo interventor, para el primer mes de operación se requirieron acciones de mejora encaminadas a la entrega de soportes en físico para efectuar el diligenciamiento de los registros de los programas de control anexos al plan de saneamiento. Particularmente y según los resultados, estas acciones se puntualizan para las operaciones de limpieza y desinfección de áreas, superficies, seguimiento la disposición de residuos sólidos, los protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado; así como registros de control de plagas en las instituciones educativas y finalmente, los registros concernientes a la limpieza periódica del tanque de almacenamiento de agua, que suministra este recurso a los comedores escolares de las Instituciones Educativas. |
| - Programa de limpieza y desinfección | -En relación al programa de limpieza y desinfección el cumplimiento general del quinto periodo de operación, no tuvo variación respecto al mes inmediatamente anterior (agosto 2024) puesto que para septiembre 2024 fue equivalente al 93.4%. Cabe resaltar que, bajo el enfoque de este análisis se considera para algunos casos la calificación de la *variable 10,* como NO APLICA (NA), puesto que, en la mayoría de las sedes educativas no se cuenta con sistemas de extracción compuestos por campanas. Entre tanto, las variables evaluadas en este ítem que obtuvieron mayores no conformidades, fueron los *Numerales 6 y 7,* especificamente al no tener registros en físico o correctamente diligenciados; así como, al presentarse fallas en los procesos de limpieza en las áreas de los comedores escolares. Así bien, los resultados no favorables de este aspecto técnico determinaron nulidades en 12 visitas a sedes educativas. |
| - Control de plagas | -En relación al programa de control de plagas el cumplimiento general del quinto periodo de operación, fue equivalente al 72.5% que representó una disminución de 1,1% frente al periodo inmediatamente anterior (agosto de 2024). Las principales no conformidades se presentaron en la evaluación de los *Numerales 11 y 12,* los cuales dieron como resultado 24 y 15 observaciones nulas, que a su vez, estuvieron relacionados con falencias en la implementación de actividades de control de plagas, la ausencia de barreras físicas para zonas de ventilación; y finalmente, calificaciones nulas por la inexistencia de registros de las actividades in situ; así como: *"soportes de la empresa fumigadora, diagnostico, cronograma, formato de inspección interno y fichas técnicas".*<br><br>Frente a los resultados obtenidos, resulta pertinente mencionar que aun cuando estos soportes se encuentren anexos a la implementación del programa de control de plagas que se sustenta a través de informes de acta parcial, es determinante que los soportes y la evidencia documental de las actividades de fumigación, se disponga y/o archive en las sedes educativas. |
| - Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos | -En relación al programa de residuos sólidos y líquidos el cumplimiento general del quinto periodo de operación, fue equivalente al 89.8%, donde se determinó como principal influencia negativa, el *Numeral 13* con una relación de (18) calificaciones nulas para al ítem que evaluaba: *"los recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma* |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | *sanitaria vigente*". Entre tanto, como segundo factor de influencia se encontró la *variable 16* con un total de (11) no conformidades respecto a fallas en los "*protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado*" al no efectuar la señalización del lugar de acopio del mismo.<br><br>Frente a la situación de referencia al manejo de residuos sólidos, se precisa mencionar que es una responsabilidad bipartita de la ETC y contratista, puesto que la dotación de los recipientes para la correcta disposición de los desechos debe hacerse por parte de entidad y, por el contrario, el manejo de los residuos es una actividad contractual del operador PAE. |
| - Abastecimiento de agua | -En relación al programa de abastecimiento de agua el cumplimiento general del quinto periodo de operación, fue equivalente al 79.6% debido a la inexistencia del registro del lavado de tanque de almacenamiento, puesto que no se encontró el seguimiento periódico de tanques de nivel y/o tanques aéreos de almacenamiento de agua potable, en un total de (9) unidades aplicativas visitadas durante el periodo el mes de septiembre de 2024. |
| PERSONAL MANIPULADOR | (Aplica para Modalidad PS y RI)<br><br>PS:<br>Septiembre: 89%<br><br>RI:<br>Septiembre: NA<br><br>La ejecución eficiente de Programa de Alimentación Escolar - PAE se logra mediante la interacción de diferentes actores, los cuales tienes diversas funciones y responsabilidades. No obstante, cuando se trata de la calidad, la seguridad, la presentación e inocuidad de una ración alimentaria, sin duda, se destaca la participación del personal manipulador, quien es el protagonista que permite la transformación de las materias primas en productos finales. Bajo el fundamento anterior, el operador PAE debe garantizar en el personal manipulador de alimentos, el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente *Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS*, en relación a la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y a los aspectos comprendidos en el *Capítulo III, Artículos 11, 12, 13 y 14*, así como, de los LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PAE dados a través de la Resolución 00335 de 2021.<br><br>En consecuencia, la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 consiguió para este aspecto técnico un porcentaje de cumplimiento equivalente al 89% para el mes de septiembre de 2024, demostrando una categorización dentro del rango "Bueno". Las observaciones no favorables estuvieron relacionadas con: el *ítem 20* dado que en (14) Instituciones Educativas, no se evidenció la existencia de soportes técnicos de forma física, concernientes a los certificados de manipulación y exámenes de aptitud médica; así bien, como segundo factor con mayores observaciones de acción de mejora, se halló el *ítem 23* que evaluaba los soportes de capacitación y/o jornadas en formación en educación sanitaria, el cual presentó un total de (11 no conformidades) para las sedes visitadas.<br><br>Frente a los documentos anteriormente mencionados, cabe anotar que, aunque fueron adjuntos al informe de fase de alistamiento, hacen parte de los requerimientos técnicos que deben ser dispuestos por el operador en cada una de las unidades aplicativas donde se lleve a cabo la prestación del servicio. En este sentido, era necesario transferir los mismos, a todos los restaurantes escolares para dar cumplimiento al numeral. |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | No obstante, adicional a las falencias citadas previamente se determinó la influencia negativa ocasionada por la ausencia de dotación reglamentaria y el no uso adecuado de la misma, encontrando no conformidades en (6) sedes bajo la modalidad ración preparada en sitio evaluadas durante el periodo de análisis: AGUAZUL (IE LUIS MARÍA JIMÉNEZ SEDE EL GUAIMARO); MANI (IE JESUS BERNAL PINZON SEDE LA GUINEA); OROCUE (CE MIRALINDO PRINCIPAL); SABANALARGA (IE MANUEL ELKIN PATARROYO PRINCIPAL); SAN LUIS DE PALENQUE (IE FRANCISCO LUCEA SEDE LA PALESTINA), y finalmente, TAURAMENA (IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO SEDE AGUA BLANCA).<br><br>Finalmente, en lo que concierne a la modalidad ración industrializada – RI, no se evaluó este parámetro debido a que los docentes de las instituciones educativas son quienes realizan la entrega de los complementos alimentarios y no se encuentra presupuestado dentro de la estructura de costos, la contratación de personal manipulador para la modalidad RI. En consecuencia, la calificación de este ítem fue N.A (No Aplica). |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Septiembre: 94%<br><br>La evaluación de este ítem en torno al desarrollo del PAE dado por la empresa "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024", mostró un cumplimiento categorizado en un rango "Bueno" durante el quinto mes de operación, siendo equivalente al 94%, y representando, un aumento del 1% frente al mes inmediatamente anterior (mes de agosto 93%); así como, un avance del 14% desde el inicio de la operación PAE (mes de mayo 81%). Sobre este comportamiento, resulta importante destacar la favorabilidad en el *ítem 27* relacionada con el cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección social, puesto que el rotulo y estado de los alimentos y víveres evaluados, se encontró dentro de los criterios específicos reglamentarios, y a su vez, bajo condiciones óptimas de calidad.<br><br>No obstante, entre las acciones a mejorar se estableció la influencia del *Numeral 30* dado "la materia prima no conforme", no se ubicó en un área específica e identificada dentro de la zona de almacenamiento, obteniendo 19 calificaciones nulas. Así mismo, se determinaron novedades para las materias primas que correspondieron a un total de un (1 requerimiento) que debió surtir un plan de mejora en la IE LA TURUA SEDE PRINCIPAL del municipio de AGUAZUL.<br><br>Cabe citar que la evaluación del *Numeral 28* que valida el cumplimiento de los registros de temperatura para el almacenamiento de alimentos, se califica como No Observado (N.O) teniendo en cuenta que no existen equipos de control en las unidades aplicativas; entre tanto, respecto a la actividad de sostenimiento de los rangos de temperatura, se precisa exponer, que esta verificación se complementa por medio del *numeral 24* con la actividad de mantenimiento preventivo y/o correctivo, la cual, se analiza de manera individual a través del actual informe. A su vez, este último ítem se correlaciona directamente con la disponibilidad de servicio de energía continuo, situación que no fue ideal en algunas sedes del departamento de Casanare y que requiere de acciones especiales que propendan a garantizar la conservación de los alimentos y/o materias primas del PAE. |



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

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN | Septiembre: 85%<br><br>Este aspecto está enfocado en evaluar las actividades de preparación, ensamble y distribución que determinan el cumplimiento de las condiciones sanitarias y la disminución de los riesgos inherentes a la producción de las raciones alimentarias fabricadas en los restaurantes escolares inmersos en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024. Así bien, la evaluación de este aspecto técnico en torno al desarrollo del programa durante el periodo de ejecución del 01 al 30 de septiembre de 2024, mostró un cumplimiento categorizado dentro de la calificación "Bueno".<br><br>Entre tanto, el análisis general determina que los principales problemas que afectaron la calificación de este aspecto fueron: en primera medida, no cumplimiento en el *Numeral 38* relacionado con insuficiencia de menaje de acuerdo al número de raciones proyectadas, que al respecto, obtuvo 32 sedes educativas con necesidades de dotación de menajes, recipientes y utensilios; así bien, en un segundo lugar de afectación, se halló no conformidades en el *Numeral 36* bajo el cual se requirieron 21 solicitudes de actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo en los equipos mínimos dispuestos para la operación PAE como son: dispositivos de conservación, estufas y licuadoras.<br><br>Haciendo hincapié en el requisito de mantenimiento de equipos y dotación de insumos, resulta importante citar que la ETC de acuerdo al *Decreto 1852 de 2015* del MEN, *Articulo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, numeral 3* debe: "*Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando*". En este sentido, resulta indispensable abordar estas problemáticas de las sedes educativas del departamento, para prever e identificar las oportunidades de mejora del funcionamiento del PAE desde la etapa de Planeación.<br><br>Finalmente, tal como se menciona en el *Numeral 3.1* del presente informe de análisis, los ítems relacionados con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura, solo fueron evaluados en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura, por consiguiente, el *ítem 37* obtuvo calificaciones de N.O (No observado) en su totalidad. |
| PARTICIPACIÓN CIUDADANA (PUBLICACIONES) | (Aplica para Modalidad PS y RI)<br><br>PS:<br>Septiembre: 96%<br><br>RI:<br>Septiembre: 80%<br><br>El análisis especifico de este aspecto técnico, permite evidenciar las acciones enfocadas al cumplimiento relacionado con la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución realizada por la empresa "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024" para las unidades aplicativas de la modalidad - RPS (*Numerales 39 y 40) y para la modalidad - RI (Numerales 19 y 20)*. En este sentido, resulta preciso mencionar que frente al mecanismo de Participación Ciudadana, se evidenció un resultado categorizado en los rangos de calificación "Muy Bueno de 96%" y "Bueno de 80%" durante el mes de septiembre de 2024 para las modalidad de atención RPS y RI, respectivamente. |



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

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | En tanto, las sedes en la modalidad - RPS que registraron observaciones nulas al no contar con las publicaciones oficiales del ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato, fueron las siguientes (3 Instituciones Educativas): MANI (IE JESUS BERNAL PINZON SEDE GUAFAL PINTADO y LA GUINEA), AGUAZUL ( IE CUPIAGUA SEDE EL TRIUNFO), y por último, la influencia negativa hallada en la modalidad - RI, se encontró en el municipio de OROCUE, IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE LA PRADERA. |
| | (Aplica para Modalidad PS y RI)<br>PS: Septiembre: 79%<br>RI: Septiembre: 60% |
| VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO | El cumplimiento de este aspecto técnico, estuvo relacionado con la entrega de insumos e implementos de aseo conforme a las condiciones contractuales y a la frecuencia establecida en el *Formato de control (Check List)* para la modalidad RPS (*ítem 41*) y la modalidad RI (*ítem 21*). Así bien, el resultado para el periodo de análisis reflejó un cumplimiento de 79% en la modalidad RPS y de 60% para la modalidad RI, los cuales se categorizaron dentro de un concepto "*Aceptable*" y "Deficiente", respectivamente. El comportamiento anterior, demostró falencias concernientes a la entrega incompleta de los insumos de limpieza y desinfección durante el quinto periodo de operación, presentando un total de 15 y 2 no conformidades, para las dos modalidades de atención RPS y RI.<br><br>Cabe mencionar, que al determinarse faltantes y/o reportes incompletos, el operador UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 tuvo que surtir un plan de mejora y/o reposición respectiva; así como, afrontar la aplicación de los descuentos aprobados en los casos particulares en donde no se presentaron planes de mejora que reflejaran la superación total de la(s) falencia(s). Se precisa recapitular que los descuentos a aplicar fueron avalados por medio del ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024 y se vieron reflejados en los informes de acta parcial; así como, en el balance económico del contrato a vigilar. |
| **II. ASPECTOS NUTRICIONALES** | |
| REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (RPS) | La evaluación de este aspecto, representa uno de los más importantes parámetros de control en la ejecución de la operación del PAE y su valoración tiene como antecedente, el análisis de los porcentajes obtenidos durante el periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024. Así bien, se logró alcanzar un cumplimiento promedio del 89,2% discriminado dentro de un concepto "Bueno".<br><br>Para establecer el presente análisis, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" (*Ver Tabla No. 5*), lo cual permitió validar y/o evaluar quince (15) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de los documentos técnicos nutricionales, características de las preparaciones alimentarias y prácticas de hábitos saludables con base en los lineamientos técnicos del PAE y lo estipulado en las obligaciones contractuales. |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (RPS) | Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de los requerimientos nutricionales, se determinaron promedios de calificación favorables de 100% en 9 ítems enfocados en el Cumplimiento del ciclo de menú; Cumplimiento de las Características organolépticas; Preparaciones estandarizadas; Cumplimiento en Aspecto atractivo y buena presentación de los complementos alimentarios; Horarios de distribución; Inclusión de alimentos autóctonos; Promoción de hábitos alimentarios; Desperdicio bajo de alimentos y Aceptabilidad de los alimentos servidos en el comedor escolar. Por el contrario, en los siguientes 6 ítems, se obtuvo mayor influencia negativa consiguiendo rangos de calificación comprendidos entre 80-60% para la verificación de Cantidad de la materia prima (por presentarse faltantes durante la visita de SMC); Cumplimiento de menú del día; Estandarización de porciones; Cumplimiento de menú programado; Intercambios aprobados y Elementos de estandarización. |

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

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

Adicionalmente, frente a la verificación que evalúa la existencia en campo de la copia del acta de inspección realizada por la ETS (Secretaria de salud de Casanare) y la presencia de instrumentos de medición para el control de las etapas de producción, se expone que estas variables estuvieron sujetas a transiciones de cumplimiento dependiendo de cada situación encontrada. En lo que concierne a los resultados, se pudo determinar que, de las 71 Instituciones Educativas visitadas durante el periodo de análisis, se contó con 7% de las copias del acta de inspección realizada por la Secretaría de Salud de Casanare -SSC. Entre tanto, se espera que, para un mejoramiento del programa, la ETC como ordenador de gasto, tenga presente realizar la formulación de proyectos de inversión para dotar a las sedes educativas de instrumentos de control para las etapas de producción de las raciones alimentarias.



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

## 8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 0335 de 2021, para el periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

| PROCESO | SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR | PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO | FECHA | INDICADOR TRAZADOR |
|---|---|---|---|---|
| ETAPA OPERATIVA | **Condiciones de operación en sitio:**<br>• Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones).<br>• Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua.<br>• Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución.<br>• Aseguramiento y control de la calidad. | Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado). | 01 al 30 de septiembre de 2024. | PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 89,8% |
| | **Control de características organolépticas y temperaturas:**<br>• Temperatura ambiente y tiempo de preparación.<br>• Tiempo y Temperatura de cocción.<br>• Descongelación incorrecta del producto.<br>• Contaminación biológica del producto.<br>• Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura.<br>• Temperatura inicial de distribución.<br>• Temperatura final de distribución. | Formato de Verificación de temperatura y características organolépticas de alimentos preparados y distribuidos – Ración Preparada en Sitio –. | | PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS= 89,2% |
| | **Aporte Alimentario y Nutricional**<br>• Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible aporte de proteína)<br>• Cumplimiento de ciclo de minutas.<br>• Intercambios de alimentos.<br>• Tamaño de porciones por grado.<br>• Inclusión de alimentos y preparaciones propios. | Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS. | | |

Para la operación del PAE en la modalidad ración Preparada en Sitio- PS comprendida del 01 al 30 de septiembre de 2024, se determinó como resultado de los indicadores trazadores de "Condiciones de operación en sitio= 89,8%" y "Requerimientos alimentarios y nutricionales= 89,2%", cumplimientos dentro del rango de calificación "Bueno".

En lo que respecta a los "Requerimientos alimentarios y nutricionales" es importante manifestar que la interventoría en su ejercicio de seguimiento, monitoreo y control realiza verificación de los gramajes en bruto donde se determina



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

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

## 9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

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

2. Se verificó la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho, beneficiarios del PAE; encontrando que estos mecanismos, son el pilar principal para el óptimo desarrollo de la operación. Así bien, según las verificaciones del ítem del plan de saneamiento para la operación comprendida del 01 al 30 de septiembre de 2024 del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024, se estimaron calificaciones nulas predominantes, relacionadas de manera general, con la inexistencia o mal diligenciamiento de los registros documentales de los programas de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo de residuos sólidos y control integrado de plagas. No obstante, para el último mes de ejecución se obtuvo un avance en el cumplimiento de las "Condiciones de Saneamiento" debido al aumento de 2 puntos porcentuales con respecto al último periodo (agosto 86%) y un aumento significativo de 28% frente al inicio de la operación del mes de mayo de 2024, logrando alcanzar para el periodo de septiembre un cumplimiento de 88% categorizado dentro del rango de calificación "Bueno". El comportamiento de este aspecto técnico indica que el operador ha venido logrando desarrollar acciones que buscan corregir los hallazgos evidenciados por el equipo interventor, principalmente, en lo que se relaciona a la implementación de los procedimientos destinados a la disminución de los riesgos de contaminación de las raciones alimentarias.

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



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

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

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

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

15690

# ANEXO 31

## Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024

15691

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 10 de septiembre de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-115-2024

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

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

Respetado Doctor,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT ALIMENTAMOS 2024 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024.

| No | FECHAS | MUNICIPIO | INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SEDE | PORCENTAJE | CONCEPTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | 2/09/2024 | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | MIRALINDO | 100,0% | Muy bueno |
| 2. | 2/09/2024 | TRINIDAD | IE POZO PETROLERO | POZO PETROLERO | 86,1% | Bueno |
| 3. | 3/09/2024 | AGUAZUL | IE LA TURUA | LA TURUA | 91,6% | Bueno |
| 4. | 3/09/2024 | VILLANUEVA | IE FABIO RIVEROS | EL TRIUNFO | 87,9% | Bueno |
| 5. | 3/09/2024 | SABANALARGA | IE MANUEL ELKIN PATARROYO | PRINCIPAL | 91,7% | Bueno |
| 6. | 3/09/2024 | TAMARA | IE ARTURO SALAZAR MEJIA | LA PALMA | 88,2% | Bueno |
| 7. | 3/09/2024 | TAMARA | IE ARTURO SALAZAR MEJIA | SANTA TERESITA | 84,4% | Aceptable |
| 8. | 3/09/2024 | TAURAMENA | IE SIGLO XXI | SIGLO XXI | 100,0% | Muy bueno |
| 9. | 4/09/2024 | TAURAMENA | IE JOSE MARIA CORDOBA | DIVINO NIÑO | 97,1% | Muy bueno |
| 10. | 6/09/2024 | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | FERNANDO RODRIGUEZ | 94,4% | Bueno |
| 11. | 6/09/2024 | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | ANTONIO NARIÑO | 100,0% | Muy bueno |

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en (42) Folios.

Sin otro particular,

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

15692

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Pore | | |
| Fecha de la visita: | 02 / 04 / 2024 | Hora inicio: | 8:30am | Institución educativa: | Antonio Nariño | | |
| Operador: | UT alimentamos 2024 | Hora terminación: | 9:30am | Sede educativa: | Miralindo | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036/2024 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 30 |

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

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | Baño Compartido |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 26/06/2024 | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A. | |

42

15693

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 29/08/2024 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | N.O | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

43

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

15694

**Participación ciudadana**

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

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

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

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita condiciones de operación ración Preparada en sitio en donde se evidencia:

- Personal con dotación completa.
- Se aplican Protocolos de limpieza y desinfección de áreas y equipos.
- la materia Prima se observa en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Karina Urueña | Dora Gualdron |
| Nombre: KARINA URUEÑA | Nombre: x Dora Gualdron |
| Documento: 1118542365 | Documento: x 44276227 |
| Cargo: Prof. de Apoyo. | Cargo: x Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

| Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA | FO-AT-IF-80 11-05-23 Ver. 3 |
|---|---|---|---|---|

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

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

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

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO NARIÑO | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | PORE | URBANO / RURAL X | |
| SEDE | MIRALINDO | FECHA DE VISITA | | 02-09-2024 | HORA INICIO: | 8:30 am | |
| OPERADOR | UT ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. 1035 DE 2024 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 2:30 pm | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



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

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

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

Observaciones:

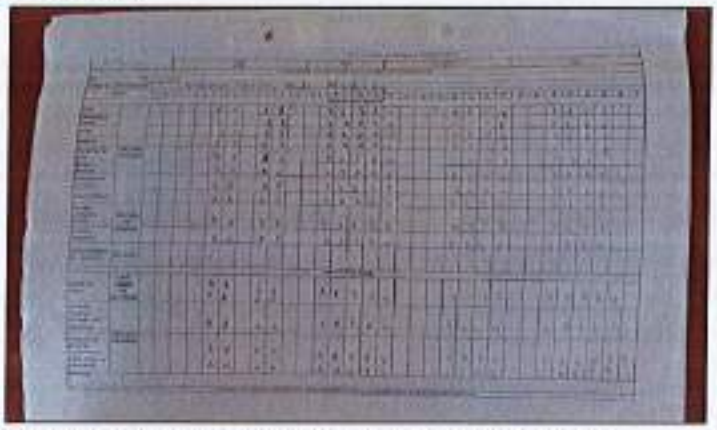


| FOTOGRAFÍA No. 2 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES |
|---|---|

Ítem No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento

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

Observaciones: Baño compartido



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

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

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

Observaciones:




| FOTOGRAFÍA No. 4 | CONTROL DE PLAGAS |
|---|---|

Ítem No 12: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 5 | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS |
|---|---|

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

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

**Observaciones:** Fecha de fumigación: 19-06-2024



| FOTOGRAFÍA No. 6 | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 7 | ABASTECIMIENTO DE AGUA |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 8 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



| FOTOGRAFÍA No. 9 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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


UT ALIMENTAMOS 2024
Nit 901830274-0

CERTIFICA QUE

CLARA CECILIA GUALDRON MARQUEZ
CC 1127019272

PARTICIPÓ EN LA CAPACITACIÓN

INDUCCION, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (LAVADO DE MANOS), PLAN DE SANEAMIENTO, RUTA DE ETAS Y CONTAMINACION (TIPOS DE CONTAMINACION)

| FOTOGRAFÍA No. 10 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

15691

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio | Tauricia | |
| Fecha de la visita: | 02 / 09 / 2024 | Hora inicio: 10:00AM | Institución educativa: | Pozo Petrolero | |
| Operador: | OT alimentamos 2024 | Hora terminación: 1:00PM | Sede educativa: | Pozo Petrolero | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036/2024 | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: 231 |

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

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

48

15698

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 28/08/2024 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 0 | Falta certificacion de diseñora marlery Cocinera. |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 0 | Ubicar e identificar area. |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 0 | Faltan vasos y platos. |

49

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

15699

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

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 86.1 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

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

Observaciones generales de la visita

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

*No se evidencia soporte de fumigación

*Falta Certificación medica de la señora marleny cocinero.

*Obicar e identificar area de Producto no conforme.

*Faltan Vasos y Platos.

*Se observan faltantes elementos de aseo.

*Materia Prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.

Se realiza toma de muestras microbiologicas de los alimentos.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Karina Urueña G. | Maria Paulina Mendoza. |
| Nombre: KARINA URUEÑA | Nombre: Maria Paulina Mendoza |
| Documento: 1118542365 | Documento: 1.33.480.294 |
| Cargo: Prof. de Apoyo. | Cargo: Manipuladora. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | Municipio: | ITRIPICAL. | | | |
| Fecha de la visita: | 02/09/2024 | Institución educativa: | Pozo Petrolero | | | | |
| Operador: | Ut alimentamos 2024 | Sede educativa: | Pozo Petrolero | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS ✓ | No de servicios: | 231 | No de manipuladoras: | 3 | No de días de prestación: 30 |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 10 | 12 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 8 Lt | 9 Lt. | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 9.3 kg | 12 kg | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 3 | 4 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 10 | NC |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 10 | NC |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 10 | NC |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 6 Pares | 6 Pares | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 6 Rollos | 6 Rollos | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 60 Pares | 0 | NC |
| | | | | 76.5 % |

Porcentaje de cumplimiento:

**Observaciones**

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: KARINA LINEY [illegible] | Nombre: Nancy Patricia Hernandez |
| Documento: 1118556365 | Documento: 33.180.246 |
| Cargo: Prof. de Apoyo. | Cargo: Manipuladora. |

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

## CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

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

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

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | POZO PETROLERO | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | TRINIDAD | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | POZO PETROLERO | FECHA DE VISITA | | 02-09-2024 | HORA INICIO: | 10:00 am | |
| OPERADOR | UT ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:00 pm | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |

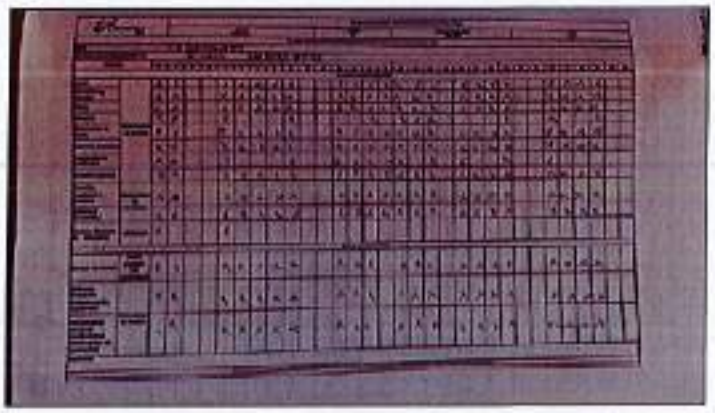


| FOTOGRAFÍA No. 1 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN |
|---|---|

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

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

Observaciones:



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

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

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

Observaciones:

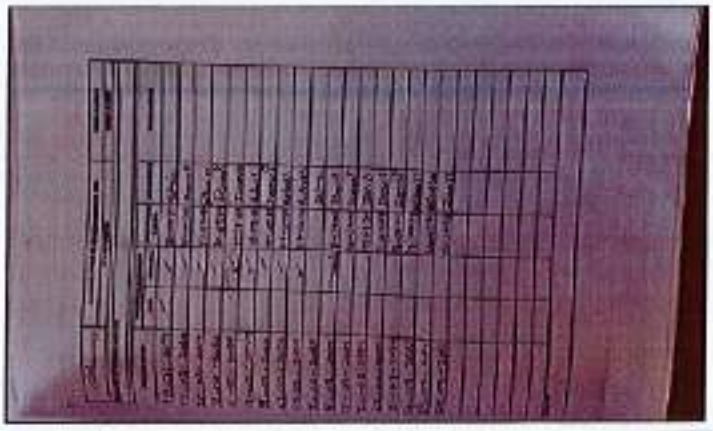


| FOTOGRAFÍA No. 3 | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 4 | ABASTECIMIENTO DE AGUA |
|---|---|

**Ítem No 19:** Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.

Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 5 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

Observaciones: Falta certificación de la señora Marlery Cocinero



| FOTOGRAFÍA No. 6 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

Observaciones:



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

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 8 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 9 | PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN |
|---|---|

Ítem No 31 Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación

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




| FOTOGRAFÍA No. 10 | PARTICIPACIÓN CIUDADANA |
|---|---|

Ítem No 39: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

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

15703

8

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | ABUAZUL | | |
| Fecha de la visita: | 03 / 09 / 2024 | Hora inicio: | 10:00 Am | Institución educativa: | LA TUPUA | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS 2024 | Hora terminación: | 1:50 Pm | Sede educativa: | LA TUPUA | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036-24 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 171 |

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

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | El Baño es compartido con la unidad Aplicativa |
| 5 | Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 17/06/2024 | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

55

15704

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | Tanque de nivel |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 30/08/2024 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 0 | Se evidencia zanahoria con presencia de moho y yuca en mal estado. |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | NO | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 0 | Falta menaje Platos y Pocillos vasos en deterioro |



36

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

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 91,6 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

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

**Observaciones generales de la visita**

Se realizó visita tecnica a la Institución Educativa LA TUBUA Sede LA TUBUA del municipio de Aguazul - Modalidad - Preparado en sitio con el FIN de verificar las condiciones Higienico - sanitaria y prestacion de servicio del Restaurante Escolar

Se verifico materia prima como aberates y Pluver de buena calidad, sin embargo se evidencia Zanahoria con moho (mal estado) 2,42 kg y 16,80 kg de yuca en mal estado Se informa de manera inmediata al operador para su respectivo reposición, por tal motivo, personal manipulador manifiesta que para la preparación del menú N 7 del hoy realiza intercambio del componente Yuca cocida por platano cocido debido al mal estado de la yuca

Se observa personal manipulador con dotación completa de acuerdo a la normatividad vigente.

Allegar implementos de aseo del mes de septiembre.

Personal manipulador para los procesos de preparación del jugo dalle el agua.

Se observa platos y pocillas en deterioro mal estado.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda M. Bustos Ramos | Nombre: Yuli Gomez |
| Documento: 1.118544.617 | Documento: 1116543213 |
| Cargo: PTDF. Apoyo Interventoria | Cargo: Economa |
| **FIRMA ADICIONAL:** | **FIRMA ADICIONAL:** |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

15706

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | AGUAZUL | | | | |
| Fecha de la visita: | 03092024 | | Institución educativa: | LA TURUA | | | | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS 2024 | | Sede educativa: | LA TURUA | | | | | |
| Tipo de Complemento | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS ✓ | No de servicios: | 171 | No de manipuladoras: | 3 | No de días de prestación: | 30 | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 0 | NC |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 4 | 0 | NC |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 0 | NC |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 6 Litros | 0 | NC |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 7 kilos | 0 | NC |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 3 | 0 | NC |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 0 | NC |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 0 | NC |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 0 | NC |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 6 | 0 | NC |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 6 | 0 | NC |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 63 pares | 0 | NC |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 29,41 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Mes - Septiembre

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda M. Bustos R. | Nombre: YULI |
| Documento: 1.118.544.67 | Documento: 1116543213 |
| Cargo: Prof. Apoyo Interv.. | Cargo: ECONOMA |



58

| Educación Aprender | CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>28/06/2024<br>V.3 |
|---|---|---|---|---|

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

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

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15707 |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LA TURUA | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | Aguazul | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA TURUA | FECHA DE VISITA | 3/09/2024 | | HORA INICIO: | 10:00 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1006 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| Fotografía No. 04 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

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

Observaciones:



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

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

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

Observaciones:




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

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

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

Observaciones:



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

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

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

Observaciones:




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

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

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

Observaciones:



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

Ítem 32. Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

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

Observaciones:




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

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

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

Observaciones:

15709

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Yopal | | |
| Fecha de la visita: | 03 | 04 | 2024 | Hora inicio: | 8:15 | Institución educativa: | Fabio Riveros | | |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | | | Hora terminación: | 9:10 | Sede educativa: | El Triunfo | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036/2024 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 94 |

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

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | Sanitarios de uso compartidos con Institución Educativo. |
| 5 | Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A. | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 0 | No se cuenta con barreras de protección para área de preparación y de almacenamiento. |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 22/06/2024 (D/M/Año) | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A. | |

61

15710

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | N.A | Suministro directo de agua, no se dispone de tanque de reserva se utilizan canecas Rio almacenado. |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 19/02/24 (D/M/Año) | 1 | Se realiza limpieza de canecas cada tercer día. |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 0 | No cuenta con soportes de Certificados médicos |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | Ausencia de soporte de capacitación para Referme Becerra |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 0 | Insuficiencia de cucharas, platos y pocillos. |

62

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

15711

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

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 87.9 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

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

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación modalidad preparado en sitio del programa PAE, en la I.E. Fabio Rivero, Sede El Triunfo, Municipio de Tauramena

- No cuenta con Barreras de protección contra plagas en Ventanas del Area de preparación y Area de almacenamiento
- El personal manipulador de Alimentos NO evidencia certificados medicos.
- Katerine Barrera No cuenta con soporte de ausencia a capacitación.
- Cucharas, platos, pocillos son Insuficientes.
- Se observa cumplimiento con la calidad y la cantidad de Materia prima para el servicio, así como el cumplimiento de elementos de Aseo.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lic. Estela Barrera | Nombre: Claudia Yised Mora Paez |
| Documento: 23790299 | Documento: 1006415502 |
| Cargo: Super V. INTER-PAE. | Cargo: manipuladora de alimentos |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: Yuly katherine B |
| Documento: | Documento: 1006634025 |
| Cargo: | Cargo: manipuladora de alimentos |



63

15712

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | | Municipio: | Villanueva | | | |
| Fecha de la visita: | 03092024 | | | Institución educativa: | Fabio Riveros | | | | |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | | | Sede educativa: | El Triunfo. | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 94 | No de manipuladoras: | 2 | No de días de prestación: | 30 | |
| | | X | | | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 4 | 4 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 3,5 | 3,5 | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 4 | 4 | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 4 | 4 | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 4 | 4 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 42 | 42 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 100 % |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lina Catella Correa | Nombre: Claudia Yised Mora |
| Documento: 23 [illegible] 291 | Documento: 1006411502 |
| Cargo: Supv. Inter-PAE | Cargo: manipuladora de alimentos |



64

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

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

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

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15713 |
|---|---|

## INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | FABIO RIVEROS | IDE | CASANARE | MUNICIPIO | Villanueva | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | EL TRIUNFO | FECHA DE VISITA | 3/09/2024 | | HORA INICIO: | 8:15 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1006 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:10 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

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

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



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

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

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




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

Ítem 22. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

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

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



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

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

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



| Fotografía No. 09 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

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

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

1575 26

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Sabanalarga | | |
| Fecha de la visita: | 03 | 09 | 2024 | Hora inicio: | 10:35 | Institución educativa: | Manuel Elkin P. | | |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | | | Hora terminación: | 12:45 | Sede educativa: | principal. | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 de 2024 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos | No de servicios: | 135 |
| | | | | | | | X | | |

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

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e Instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | sanitario de uso exclusivo |
| 5 | Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 22/06/2024 | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuentan con Recipientes para Residuos sólidos |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | 67 |

15716

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

68

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

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

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 91.7 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

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

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación modalidad preparada en sitio del programa PAE, en la I.E. Manuel Elkin patarroyo, sede principal del municipio de Sabanalarga.

- Se verifica materia prima en cantidad y calidad, se observa cumplimiento, se verifica elementos de Aseo para mes de Septiembre se observa cumplimiento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lcda. Estela Cantero | Nombre: Luicia Rivera |
| Documento: 23720291 | Documento: 1118196883 |
| Cargo: Supervisor PAE | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: Adriana Suger Gomez |
| Documento: | Documento: 1072026303 |
| Cargo: | Cargo: Economa |

15718

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | | Municipio: | Sabanalarga | | | |
| Fecha de la visita: | 03 09 2024 | | | Institución educativa: | Manuel Elkin patarroyo | | | | |
| Operador: | Alimentamos 2024 | | | Sede educativa: | Principal | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | | ALMUERZOS | No de servicios: | 135 | No de manipuladoras: | 2 | No de días de prestación: | 30 |
| | | | X | | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 8 | 8 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 7 | 7 | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 8 | 8 | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 3 | 3 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 6 | 6 | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 6 | 6 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 126 | 126 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 100 % |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lina Sofia Correa | Nombre: Leticia Riveros |
| Documento: 23770291 | Documento: 1118146882 |
| Cargo: Supervi. Inter-PAE | Cargo: |

70

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

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

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

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15719 |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | MANUEL ELKIN PATARROYO | DIC | CASANARE | MUNICIPIO | Sabanalarga | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | MANUEL ELKIN PATARROYO | FECHA DE VISITA | 3/09/2024 | | HORA INICIO: | 10:35 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 100s de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:45 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SE: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_Instalaciones |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

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

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



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

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

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

Observaciones: las manipuladoras de alimentos no portan tapabocas




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

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

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

Observaciones:



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

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

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

Observaciones:



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

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

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

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

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

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

Observaciones:

15721

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | TAMARA | | | |
| Fecha de la visita: | 03 | 09 | 2024 | Hora inicio: 11:30 A.M | Institución educativa: | ARTURO SALAZAR MEDINA | | | |
| Operador: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | | | Hora terminación: 1:00 P.M | Sede educativa: | LA PALMA | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036-24 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | Almuerzos X | No de servicios: | 37 | |

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

73

15722

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 15723

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

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de interventoria al restaurante escolar de la sede educativa la Palma del municipio de Tamara con el fin de revisar condiciones higienico-sanitarias donde se preparan, almacenan y distribuyen los complementos a los niños beneficiarios del PAE.

-Se observa pasos de las áreas de cargue y almacenamiento con residuos de tierra y plásticos debido a mejoras que se estan realizando a la infraestructura del restaurante escolar, se socializa con la ecónoma de la importancia de las actividades de limpieza en estas areas antes de la preparación de los alimentos para evitar contaminación en estos y posteriormente registrar estas actividades en el formato correspondiente.

-Manipuladora de alimentos porta adecuadamente con el uniforme y EPP.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: BERTHA JARAMS |
| Documento: 1057597268 | Documento: 1006636734 |
| Cargo: Supervisor Interventoria PAE | Cargo: ECONOMA |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

75

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | Municipio: | TAMARA | | | |
| Fecha de la visita: | 03 09 2024 | Institución educativa: | ARTURO SALCEDO MEJIA | | | | |
| Operador: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | Sede educativa: | LA PALMA | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES: | ALMUERZOS: X | No de servicios: | 37 | No de manipuladoras: | 7 | No de días de prestación: 30 |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de Fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 666g | 4x500g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 1 | NC |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 1.2L | 4L | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 1,480g | 4K. | C. |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 5 | 5 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 5 | 5 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 5 | 5 | C. |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2par | 2par | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2. | 1. | NC |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente) | 21 pares | 50 pares | C |

Porcentaje de cumplimiento: 88.2%

Observaciones

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

-Bolsas para basura (negra, verde y blanca) se entregan para 1 semana

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: BERTHA VANEGAS |
| Documento: 1057587298 | Documento: 66 66 36134 |
| Cargo: Supervisor Interventoria | Cargo: COCINERA |

76

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

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

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

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15725 |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

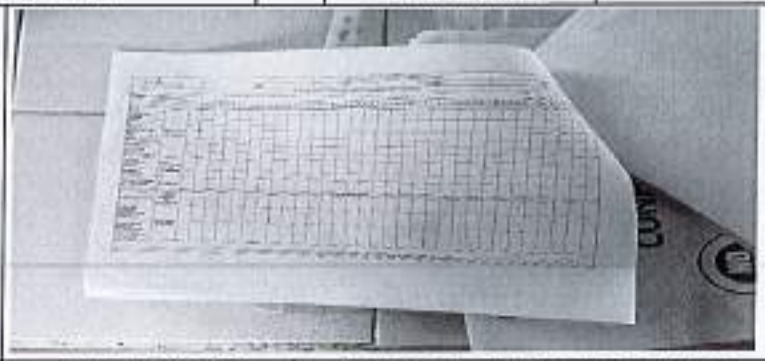
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ARTURO SALAZAR MEJIA | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | Tamara | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA PALMA | FECHA DE VISITA | 3/09/2024 | | HORA INICIO: | 11:30 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1006 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:00 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografia No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

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

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



| Fotografia No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | No se evidencian registros de limpieza y desinfección. | | |



| Fotografia No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido |
|---|---|

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

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



| Fotografia No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquid |
|---|---|

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

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



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

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

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




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

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

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



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

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

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



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

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

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




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 10 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

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

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

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES 15727 | FO-RF-V-03<br>28/06/2024<br>V.3 |
|---|---|---|



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

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

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




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

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

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

15728 24

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | TÁMARA | | |
| Fecha de la visita: | 03 / 07 / 2024 | Hora inicio: | 9:00 AM | Institución educativa: | ARTURO SALAZAR MEDIA | | |
| Operador: | NT-ALIMENTAMOS 2024 | Hora terminación: | 10:30 A.M | Sede educativa: | SANTA TERESITA NOA GUASERE | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036-24 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 9 |

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

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | Baños de la I.E. |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | Realizar registros de L y D al día. |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 2-07-2024 | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

80

25

U729

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 0 | Tanque área sin tapa. |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 22-08-2024. | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | N.O | Los alimentos de alto riesgo son almacenados en cava de la manipuladora |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | Realizar mantenimiento a nevera. |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 0 | Menaje vasos con deterioro |

81

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

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

**Verificación de implementos de aseo**

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

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 84.4 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable X | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

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

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita por parte de Interventoria con el fin de realizar seguimiento y control a la Operacion del Programa de Alimentación Escolar modalidad Preparado en Sitio- Almuerzos, en el restaurante escolar de la sede educativa Santa Teresita Vda Guaseque del municipio de Tamara

Se observan áreas y superficies limpias sin embargo no se llevan registros de estas actividades según el formato correspondiente.
-Manipulación de alimentos cumple adecuadamente con las B.P.M.
-Materia prima como abarrotes y frutas en buen estado y grado de madurez optimo para las preparaciones y carnicos y lácteos son almacenados en nevera, de la economa debido a que el equipo "nevera" del restaurante escolar no se encuentra funcionando.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: yuleidy marquez |
| Documento: 1057587328 | Documento: 1778545537 |
| Cargo: Profesional Apoyo Interv PAE. | Cargo: economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | Municipio: | TAMARA | | | |
| Fecha de la visita: | 03 09 2024 | Institución educativa: | ARTURO SALAZAR MEJIA | | | | |
| Operador: | UT- ALIMENTAMOS 2024 | Sede educativa: | SANTA TERESITA VDA GUASEGUE | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 9 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: 30 |
| | | 3 | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 166.5 | 4,500g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 1 | NC |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 0.315L | 4L | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 360g | 4K | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos) | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 5 | 4 | NC |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 5 | 7 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 5 | 4 | NC |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 | 2 | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 21pares | 45pares | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 70.6% |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gomez | Nombre: Yuleidy marquez |
| Documento: 1057583328 | Documento: 1118545337 |
| Cargo: Auxiliar Administrativa Interventoria | Cargo: economa |

83

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

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

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

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15732 |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ARTURO SALAZAR AVELA | IPC | CASANARE | MUNICIPIO | Tamara | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | SANTA TERESITA VIDA QUASEQUE | FECHA DE VISITA | 3/09/2024 | | HORA INICIO: | 9:00 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1035 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:30 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SE: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_Instalaciones

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

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



Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Ítem 8. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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




Fotografía No. 03 | Control_de_plagas

Ítem 12. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:

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



Fotografía No. 04 | manejo_y_disposicion_de_residuos_solidos_y_liquidos

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

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



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

Ítem 19. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se evidencia ultima fecha en formato el 22-08-24 | | |



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

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

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



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

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



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

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

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



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| bservaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

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

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

15734 26

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Tauramena | | |
| Fecha de la visita: | 04 / 09 / 2024 | Hora inicio: | 8:15 | Institución educativa: | Siglo XXI | | |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | Hora terminación: | 9:15 | Sede educativa: | Principal | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 de 2024 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 368 |

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

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | Sanitario de uso exclusivo |
| 5 | Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique) | 1 | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 24-06-2024. | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

87

15735

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

88

15736

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

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

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

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

Observaciones generales de la visita:

Se realiza Visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación modalidad preparada en sitio del programa PAE en la I. Edu. Siglo XXI. principal, municipio de Tauramena.

Se verifica materia prima en cantidad y calidad, se observa cumplimiento, se verifica cantidad y existencia de elementos de Aseo, se observa cumplimiento. (anexo check list)

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Lic Estela Carrero | Nombre: | Deysi Rojas / Deysi Patricia Rojas M |
| Documento: | 23770291 | Documento: | 23475876 |
| Cargo: | Apoyo. INTER-PAE | Cargo: | economas |
| FIRMA ADICIONAL: | | FIRMA ADICIONAL: | |
| Nombre: | | Nombre: | |
| Documento: | | Documento: | |
| Cargo: | | Cargo: | |

89

15737

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Tauramena | | | | |
| Fecha de la visita: | 04 09 2024 | | Institución educativa: | Siglo XXI | | | | | |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | | Sede educativo: | principal | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 368 | No de manipuladoras: | 4 | No de días de prestación: | 30 | |
| | | X | | | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 16 | 16 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 12 | 12 | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 16 | 16 | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 6 | 6 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 12 | 12 | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 12 | 12 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 252 | 252 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 100% |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Ut Estela Correo | Nombre: Deysi Rojas |
| Documento: 23779791 | Documento: 23475876 |
| Cargo: Superv. INTER-PAE | Cargo: economa |



90

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

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 | 15-138 |
|---|---|---|

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

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIGLO XXI | DE | CASANARE | MUNICIPIO | Tauramena | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | PRINCIPAL | FECHA DE VISITA | 4/09/2024 | | HORA INICIO: | 8:15 a. m. | |
| OPERADOR | UT Almanfarmos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:15 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

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

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



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

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

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




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

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | En la fotografía también se observa los certificados médicos del personal | | |



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

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

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



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

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

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




| Fotografía No. 09 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

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

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

15740

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Tauramena | | |
| Fecha de la visita: | 04 09 2024 | Hora inicio: | 10:25 | Institución educativa: | Jose Maria Cordoba | | |
| Operador: | Ui Alimentamos 2024 | Hora terminación: | 12:25 | Sede educativa: | Divino Niño | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 de 2024 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | | Almuerzos | X |
| | | | | | | No de servicios: | 252 |

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

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 25-06-2024 | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

93

15741

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

15742 24

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 97.1 % | |
| Concepto Técnico | Muy bueno X | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

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

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación modalidad preparada en sitio en la I. Ed. José María Córdoba Sede Divino Niño del municipio de Tauramena.

- No se observa soporte de Capacitación de las manipuladoras de alimentos.
- Se Verifica Calidad y Cantidad de materia prima, se observa cumplimiento.
- se verifica cantidad de los elemcntos de Aseo, se observa cumplimiento de acuerdo con lo establecido en el objeto contractual
- Se realiza Toma de muestras de Alimentos para análisis de laboratorio microbiológico.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| | Jubeiro. | | Yaqueline Diaz |
| Nombre: | Jubeiro Carrero | Nombre: | Yaqueline Diaz |
| Documento: | 23770291 | Documento: | 1.115910.313 |
| Cargo: | Super V. INTER-PAE | Cargo: | Economa |
| **FIRMA ADICIONAL:** | | **FIRMA ADICIONAL:** | |
| Nombre: | | Nombre: | |
| Documento: | | Documento: | |
| Cargo: | | Cargo: | 95 |

15743

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Tauramena | | |
| Fecha de la visita: | 04092024 | Institución educativa: | | José María Córdoba | | | |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | Sede educativa: | | Divino Niño | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 252 | No de manipuladoras: | | No de días de prestación: 30 |
| | | X | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 12 | 12 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 9,5 | 9,5 | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 12 | 12 | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 4 | 4 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 8 | 8 | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 8 | 8 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente) | 168 | 168 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 100% |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| | | | Yaqueline Diaz |
| Nombre: | Ingrid Carrero | Nombre: | Yaqueline Diaz |
| Documento: | 23-7-70291 | Documento: | 1.115.916.30 |
| Cargo: | Supvv. Interv PAE | Cargo: | Economa |



96

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

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

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

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0336 DE 2024 MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE |
|---|---|

13-744

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JOSE MARIA CORDOBA | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | Tauramena | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | DIVINO NIÑO | FECHA DE VISITA | 4/09/2024 | | HORA INICIO: | 10:25 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:23 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 04 | Personal_manipulador |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 05 | Almacenamiento | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | | | |
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 06 | Almacenamiento | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | | | |
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | | | |
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | | | |
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Verificación_de_implementos_de_aseo | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | | | |
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | | | |
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |

15746 36

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Recetor | | |
| Fecha de la visita: | 06 09 2024 | Hora inicio: | 11:25 | Institución educativa: | Fernando Rodriguez | | |
| Operador: UT | Alimentamos 2024 | Hora terminación: | 1:45 | Sede educativa: | Principal | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 de 2024 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos X | No de servicios: | 82 |

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

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | Sanitario de uso Exclusivo |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique) | N.A. | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 15-06-2024 | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

99

15747

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 05-09-2024 | 1 | Tanque de Nivel |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 0 | No se evidencia área especifica. |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 0 | los vasos y pocillos son insuficientes |

100

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 15748

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

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 94.4 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

| Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento. | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento) | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | | NO | X | Semana 2, menú #10 |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación modalidad preparada en sitio en la I. Edu. Fernando Rodriguez principal del municipio de Becerril

- Se verifica pre-alistamiento de materia prima para la preparación del día de hoy, se observa cumplimiento.
- Se verifica cantidad de elementos de aseo, se observa cumplimiento.
- No se evidencia área especifica para producto No conforme
- El menaje para el servido de las bebidas, es insuficiente
- Se realiza Toma de muestras de alimentos para Analisis de laboratorio Microbiológico.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lorena Parra. | Nombre: Maribel Montoya G. |
| Documento: 23770297 | Documento: 23862453 |
| Cargo: Super V. INTERPAE | Cargo: Manipuladora. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

15749

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Recetor | | |
| Fecha de la visita: | 06 09 2024 | Institución educativa: | Fernando Rodriguez principal. | | | | |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | Sede educativa: | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 82 | No de manipuladoras: | 2 | No de días de prestación: 30 |
| | | X | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 4 | 4 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 3.5 | 3.5 | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 4 | 4 | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 4 | 2 | N.C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 4 | 2 | N.C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 42 | 42 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 100% |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lina Cecilia Carreño. | Nombre: Maribel Montaña G. |
| Documento: 23 490 291 | Documento: 1286 2453 |
| Cargo: Supervi. Inter PAE | Cargo: Manipuladora |

102

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

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

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

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15750 |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | FERNANDO RODRÍGUEZ | IE: | CASANARE | MUNICIPIO | Recetor | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | PRINCIPAL | FECHA DE VISITA | 9/06/2024 | | HORA INICIO: | 11:25 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1026 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:45 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

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

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

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES 15751 | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|



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

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

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



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

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | En la fotografía también se observa los certificados médicos del personal | | |



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

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

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



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

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

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



| Fotografía No. 09 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

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

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




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

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

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

15752

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Pore | | |
| Fecha de la visita: | 06 | 09 | 2024 | Hora inicio: | 11:30 am | Institución educativa: | Antonio Nariño | | |
| Operador: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | | | Hora terminación: | 1:15 pm | Sede educativa: | Antonio Nariño | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1026-24 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos | No de servicios: | 248 |
| | | | | | | | X | | |

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

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes o ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa): | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 26-06-24 | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

105

15753

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

106

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento) | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | X | NO | | Semana 2 menu #10 |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la Sede, educativa Antonio Nariño del municipio de Tamara, con el fin de realizar control y seguimiento a la Operación del Programa de Alimentación Escolar.

- Se evidencia áreas en Orden y limpieza
- Registros de actividades del plan de saneamiento Asseo al dia
- El personal manipulador cumple adecuadamente con las B.P.M
- Materia prima almacenada, cumple con fechas de vencimiento vigentes, alimentos aptos para el consumo
- Se realiza toma de muestras a alimentos, agua, superficies, ambientes y manipulador.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: Alfa Maria Ortiz |
| Documento: 1057589329 | Documento: 1160402028 |
| Cargo: Supervisor Interv. PAE. | Cargo: Manipuladora. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

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

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

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

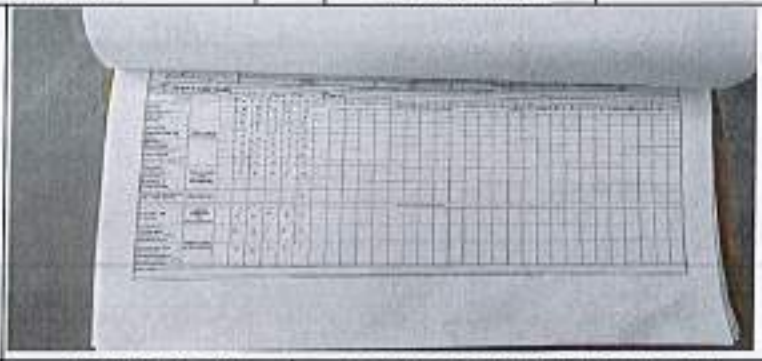
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15755 |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO NARIÑO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | Pore | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | ANTONIO NARIÑO | FECHA DE VISITA | 6/09/2024 | | HORA INICIO: | 11:30 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimenhomos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:15 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

| Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | | | | Item 7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | | Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | | Observaciones: | Se llevan registros de limpieza y desinfección actualizados. | | |



| Fotografía No. 03 | lanejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido |
|---|---|



| Fotografía No. 04 | Personal_manipulador |
|---|---|

| Item 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | | | | Item 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | | Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | | Observaciones: | | | |



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

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

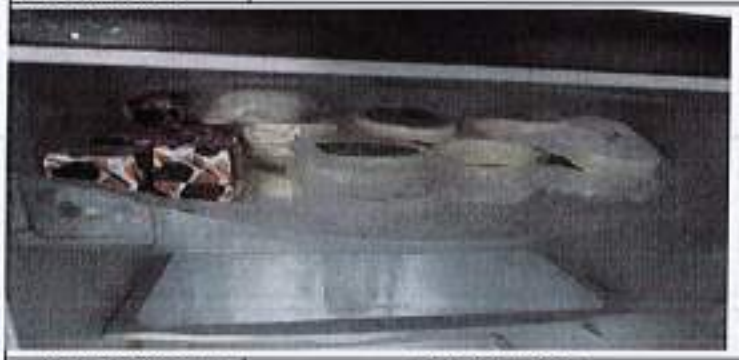
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



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

Ítem 22. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

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

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



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

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

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



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

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

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



| Fotografía No. 10 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

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

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

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






| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución | Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|---|---|
| Ítem 35. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | | Ítem 40. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | |

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

15758

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 17 de septiembre de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-129-2024

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

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

Respetado Doctor,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT ALIMENTAMOS 2024 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024.

| No | FECHAS | MUNICIPIO | INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SEDE | PORCENTAJE | CONCEPTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | 9/09/2024 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | CANDELARIA BAJA TRIUNFO | AR | / |
| 2. | 9/09/2024 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | LA UNIÓN | 100,0% | Muy bueno |
| 3. | 10/09/2024 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | BARINAS | 83,3% | Aceptable |
| 4. | 10/09/2024 | PAZ DE ARIPORO | IE SIMON BOLIVAR | RAFAEL NUÑEZ | 93,9% | Bueno |
| 5. | 10/09/2024 | AGUAZUL | IE LEON DE GREIFF | SAN BENITO | 88,2% | Bueno |
| 6. | 10/09/2024 | AGUAZUL | IE LEON DE GREIFF | LEON DE GREIFF | 85,3% | Bueno |
| 7. | 10/09/2024 | CHAMEZA | IE JOSE ANTONIO GALAN | LA ESMERALDA | 93,5% | Bueno |
| 8. | 10/09/2024 | CHAMEZA | IE JOSE ANTONIO GALAN | NUEVA CENTRO NORTE | 88,2% | Bueno |
| 9. | 10/09/2024 | CHAMEZA | IE JOSE ANTONIO GALAN | JOSE ANTONIO GALAN | 94,3% | Bueno |
| 10. | 10/09/2024 | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | DEMOSTRATIVA LA LIBERTAD TUJUA | 90,6% | Bueno |
| 11. | 10/09/2024 | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | MIRALINDO | 84,8% | Aceptable |
| 12. | 10/09/2024 | OROCUE | IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | CAMPOALEGRE | AR | / |
| 13. | 11/09/2024 | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | LA GUIRRIPA | 91,7% | Bueno |
| 14. | 11/09/2024 | AGUAZUL | IE LA TURUA | LA VICTORIA | 81,3% | Aceptable |
| 15. | 11/09/2024 | AGUAZUL | IE LA TURUA | FRANCISCO JOSE DE CALDAS | 94,1% | Bueno |
| 16. | 11/09/2024 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | LA DEFENSA | 94,1% | Bueno |
| 17. | 11/09/2024 | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | EL PORVENIR | 97,1% | Muy bueno |

111

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 18. | 11/09/2024 | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | VILLACAROLA | 97,1% | Muy bueno |
| 19. | 11/09/2024 | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | LA UNIÓN | 87,5% | Bueno |
| 20. | 12/09/2024 | OROCUE | IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | LA PRADERA | 69,2% | Aceptable |
| 21. | 12/09/2024 | PORE | IE EL BANCO | EL BANCO | 97,1% | Muy bueno |
| 22. | 12/09/2024 | PORE | IE EL BANCO | ALTAMIRA | 93,5% | Bueno |
| 23. | 12/09/2024 | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | BELLAVISTA | 88,2% | Bueno |
| 24. | 12/09/2024 | MONTERREY | IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | LA LIBERTAD | 88,2% | Bueno |
| 25. | 12/09/2024 | MONTERREY | IE TECNICO DIVERSIFICADO | EL GUAFAL | 91,7% | Bueno |
| 26. | 12/09/2024 | OROCUE | IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | LA PALMITA | AR | / |

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en (89) Folios.

Sin otro particular,

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

15760

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

**FORMATO ACTA DE REUNIÓN**

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

## ACTA DE REUNIÓN

**CONTRATO No.** 2398123

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | Simón Bolivar | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Paz de Ariporo | URBANO / RURAL | 1 |
| SEDE: | Candelaria Baja Triunfo | FECHA VISITA: | 9/09/24 | | HORA INICIO: | 11:00 am | |
| OPERADOR: | Yo alimentamos 2022 | CONTRATO No: | 1086/24 | VISITA No. | ( 02 ) | HORA TERMINACIÓN: | 1:00 PM. |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( ✓ ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | [ ] | SI: SERVICIO DE INTERNADO | [ ] | |

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

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Nohory Marcela Rodriguez | 39761512 | Economy | 3132043276 |
| 2 | Karina Valeria Galindo | 1118542365 | Prof. Apoyo | 3133746589 |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificación Prestación del servicio de alimentación escolar I.E Simón Bolivar Sede Candelaria Baja Triunfo, municipio de Paz de Ariporo.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

En visita por parte de interventoría se evidencia la no Prestación del servicio de ración preparada en sitio en la institución Educativa Simón Bolivar sede Candelaria Baja Triunfo municipio de Paz de Ariporo.

Se hace verificación de la nevera y NO se

113

15761

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**ACTA DE REUNIÓN**

**CONTRATO No.** 2318/23

Evidencia materia prima en sitio. se realiza comunicación por medio telefonico con el operador ct alimentamos 2024, el cual manifiesta que la materia prima llegri a la sede el dia de hoy 09/09/2024 en horas de la tarde.

- Se observan areas de preparacion y comedor escolar en buenas condiciones de limpieza y desinfección.

**V. ACUERDOS Y COMPROMISOS**

- Por parte del operador manifiestan que la materia prima se entrega en horas de la tarde.

FIRMA: Nohora Rodriguez
NOMBRE: Nohora Rodriguez
CEDULA: 39761512

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Karina Urrego
NOMBRE: KARINA URREGO
CEDULA: 1118547365

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

114

15762

| Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA | FO-AT-F-08 11-08-23 VER. 3 |
|---|---|---|---|---|

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

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

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

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIMON BOLIVAR | ETC | DEPTO. CASANARE | MUNICIPIO | PAZ DE ARIPORO | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | CANDELARIA BAJA TRIUNFO | FECHA DE VISITA | | 09/09/2024 | HORA INICIO: | 11:00 am | |
| OPERADOR | UT ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:00 pm | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | | AR: ACTA DE REUNION | X | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| FOTOGRAFÍA No. 1 | FIRMA ACTA DE REUNION |
|---|---|
| En visita técnica a la sede se evidencia no prestación del servicio. No se evidencia materia prima en sitio. | |

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 2 | LIMPIEZA Y DESINFECCION |
|---|---|
| Se observan áreas en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. | |

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 3 | LIMPIEZA Y DESINFECCION |
|---|---|
| Se observan áreas en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. | |

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 4 | PARTICIPACION CIUDADANA |
|---|---|
| El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano). | |

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

Observaciones:

15763

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

| Fecha de la visita: | 09/04/2024 | Horario: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
|---|---|---|---|---|---|
| Numero de servicios: | 4 | | 8:00 am | 12:30 pm | Paz de Ariporo |

**Información general de la visita**

| Nombre Institución y sede educativa: | Simón Bolivar - Lagunas | | | Facil acceso | | Difícil acceso | ✓ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | 01 alimentarios 2024 | Contrato de prestación de servicios | 1086/24 | Tipo de vehículo | — | | |
| Nombre del conductor: | — | Doc. Identidad: | — | Placa del vehículo | — | | |

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

**Personal Manipulador**

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

**Condiciones de transporte y Recepción**

| N°. | Variables | Calificación | N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 | Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección. | N.O | 4 | El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente. | N.O |
| 5 | El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados. | N.O | 6 | El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario. | N.O |
| 7 | Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica) | N.O | 8 | El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad | N.O |
| 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente | C | 10 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | C |
| 11 | Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas. | C | 12 | Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura) | C |
| 13 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | C | 14 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | C |
| 15 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | C | 16 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | C |
| 17 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | C | 18 | Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas. | C |

**Componentes entregados a la Sede Educativa**

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Yogurt Melocoton | PIPPO | 10/ago/24 | YM0607/ND1124 | | C | C | C | C | |
| Mogolla | Tolibol | 24/09/24 | 24/09/24 | 21/04/24 | C | C | C | C | |
| Banano | — | — | — | — | C | C | C | C | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

**Participación ciudadana**

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

**Obligaciones contractuales**

| N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|
| 21 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | C |
| | Porcentaje de cumplimiento (%) | 100 % |

**Observaciones**

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | KARINA LUGO M | Nombre: | Leder Tumay |
| Documento: | 1118542365 | Documento: | 9366203 |
| Cargo y tel: | Prof. Apoyo | Cargo y tel: | Docente |

15164

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | Municipio: | Paz de Ariporo | | | |
| Fecha de la visita: | 09 09 2024 | | Institución educativa: | Simón Bolivar | | | |
| Operador: | GT Alimentamos 2024 | | Sede educativa: | La Unión | | | |
| Tipo de Complemento: | INDUSTRIALIZADA | No de servicios: | 7 | No de manipuladoras: | — | No de días de prestación: | 30 |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 1 | 3Litros | C |
| 5 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 1 | 3 kg | C |
| 6 | Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa) | 8 | 10 Und. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 100 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Karina Urrea | Nombre: Leider Turay |
| Documento: 1118542265 | Documento: 7366203 |
| Cargo: Prof. de Apoyo | Cargo: Docente |

717

15765

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

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

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

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

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIMON BOLIVAR | ETC | DEPTO. CASANARE | MUNICIPIO | PAZ DE ARIPORO | URBANO / RURAL X | |
| SEDE | LA UNION | FECHA DE VISITA | | 09/09/2024 | HORA INICIO: | 08:00 am | |
| OPERADOR | UT ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. 1035 DE 2024 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:00 am | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | X | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| FOTOGRAFÍA No. 1 | VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA |
|---|---|

La materia prima existente se observa en muy bien estado, las frutas están frescas, el tamaño y gramaje superan lo estipulado en la minuta patrón. Los alimentos se almacenan en canastillas, separadas de acuerdo a su composición y las cantidades van acorde al número de estudiantes.

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 2 | CICLO DE MENÚ. |
|---|---|

Los alimentos enviados por parte de operación cumplen con el planeado del ciclo de menú.

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

Observaciones:




| FOTOGRAFÍA No. 3 | EMPAQUE Y ROTULADO LACTEO |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 4 | EMPAQUE Y ROTULADO CEREAL |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 5 | PARTICIPACION CIUDADANA | | |
|---|---|---|---|
| El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |



| FOTOGRAFÍA No. 6 | ENTREGA DE LAS RACIONES | | |
|---|---|---|---|
| El Docente es el encargado de hacer la entrega de las raciones. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |

15767

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Paz de Ariporo | | |
| Fecha de la visita: | 10 / 09 / 2024 | Hora inicio: | 9:30am | Institución educativa: | Simón Bolivar | | |
| Operador: | Gt alimentamos 2024 | Hora terminación: | 11:00am | Sede educativa: | Buenas | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036/2024 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 7 |

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

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

120

15768

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

127

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 15769

**Participación ciudadana**

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

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 83.3 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento) | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | X | NO | | semana 3 Menú #11 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita condiciones de operación ración Preparada en SITIO en donde se evidencia lo siguiente:

* Alrededores con maleza
* Se evidencia soporte de fumigación mas sin embargo economa manifiesta que no se realizo la actividad
* No hay recipientes de material sanitario para la recolección de residuos.
* No se evidencia en SITIO formato para diligenciar (lavado tanque)
* Alimentos almacenados (proteina) no se evidencian en SITIO debido que la sede no cuenta con nevera, el almacenamiento se realiza en casa de la economa
* Ubicar e identificar area producto no conforme.
* Se evidencia traslado de menú por dia de no clase el dia viernes. 6/09/2024.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: KARINA ORDEÑA | Nombre: x Katherine Celi |
| Documento: 1118542365 | Documento: x 1006414957 |
| Cargo: Prof. de Apoyo. | Cargo: x Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: 122 |

15770

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

## CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

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

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

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIMON BOLIVAR | ETC | OPTO. CASANARE | MUNICIPIO | PAZ DE ARIPORO | URBANO / RURAL X | |
| SEDE | BARINAS | FECHA DE VISITA | | 10-09-2024 | HORA INICIO: | 9:30 am | |
| OPERADOR | UT ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:00 am | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



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

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

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

**Observaciones:** Alrededores con maleza

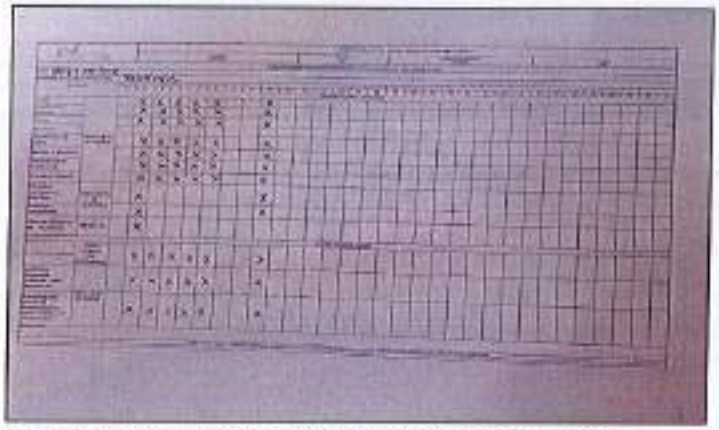


| FOTOGRAFÍA No. 2 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN |
|---|---|

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

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

**Observaciones:**



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

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

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

**Observaciones:** Registros diligenciados



| FOTOGRAFÍA No. 4 | CONTROL DE PLAGAS |
|---|---|

**Ítem No 12:** Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna

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

**Observaciones:** Se observa soporte, sin embargo se requiere evidencia de la aplicación.

15771





| FOTOGRAFÍA No. 5 | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 6 | ABASTECIMIENTO DE AGUA |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 7 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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



| FOTOGRAFÍA No. 8 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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




| FOTOGRAFÍA No. 9 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

Observaciones:




| FOTOGRAFÍA No. 10 | PARTICIPACION CIUDADANA |
|---|---|

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

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

Observaciones:

15772

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | PUERTO ASIS | | |
| Fecha de la visita: | 10 09 2024 | Hora inicio: | 11:20am | Institución educativa: | Simón Bolivar | | |
| Operador: | 01 Gilmer Romero 2024 | Hora terminación: | 12:20 pm | Sede educativa: | Rafael Nuñez | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036/2024 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 16 |

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

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededoras se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | Baño Compartido. |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 0 | Se evidencia Presencia de murcielagos. |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 04/07/2024 | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

126

15773

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06/09/2024 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | N.O | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

427

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 93.9 % | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

| Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento. | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | X | NO | | Semana 3 Menú A 11 |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita Condiciones de operación ración Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente.

- Faltantes de elementos de Aseo.

Materia Prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.

- Se realiza trastido de menú por día de no clase.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: KARINA ORTEGA | Nombre: * Marisela Velásquez |
| Documento: 1185412365 | Documento: * Marisela Velásquez |
| Cargo: PAE. APOYO | Cargo: * Marisela Velásquez |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: 128 |

15775

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Paz de Ariporo | | | | |
| Fecha de la visita: | 10/09/2024 | | | Institución educativa: | Simon Bolivar | | | | |
| Operador: | Dr Alimentamos 2024 | | | Sede educativa: | Rafael Nuñez | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 16 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 30 | |
| | | ✓ | | | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 8 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 1 | 4 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 0 | NC |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 1 Lt. | 4 Lt | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 1 kg | 4 kg | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 10 | NC |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 5 | NC |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 10 | NC |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 Pares | 2 Pares | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 Rollos | 2 Rollos | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 20 Pares | 0 | NC |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 64.7 % |

Observaciones

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

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: [illegible] | Nombre: Marizela Velasquez |
| Documento: [illegible] | Documento: 47395145 pta. |
| Cargo: Ref. de Apoyo | Cargo: Fremma |

129

15776

| Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA | FO-AT-F-08 11-05-23 Vol. 3 |
|---|---|---|---|---|

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

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

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

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIMON BOLIVAR | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | PAZ DE ARIPORO | URBANO / RURAL X | |
| SEDE | RAFAEL NUÑEZ | FECHA DE VISITA | | 10-09-2024 | HORA INICIO: | 11:20 am | |
| OPERADOR | UT ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:20 m | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



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

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

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

Observaciones: Alrededores con maleza

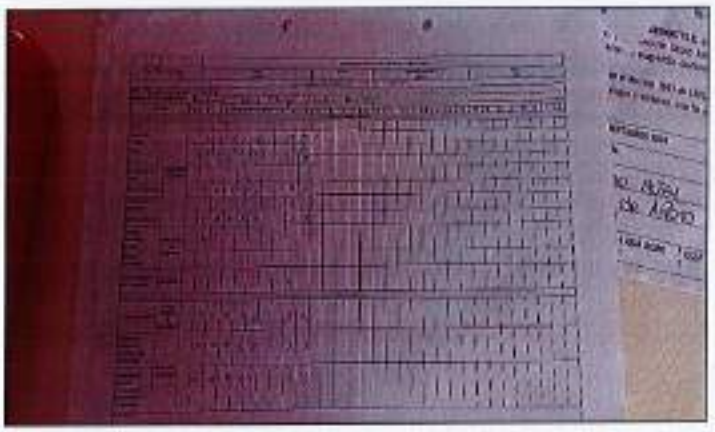


**FOTOGRAFÍA No. 2** | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

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

Observaciones: Áreas Limpias y organizadas



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

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

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

Observaciones: Registros diligenciados



**FOTOGRAFÍA No. 4** | **CONTROL DE PLAGAS**

**Ítem No 12:** Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 5 | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 6 | ABASTECIMIENTO DE AGUA |
|---|---|

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

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

Observaciones:




| FOTOGRAFÍA No. 7 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 8 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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

Observaciones:




| FOTOGRAFÍA No. 9 | PERSONAL MANIPULADOR |
|---|---|

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

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



| FOTOGRAFÍA No. 10 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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



| FOTOGRAFÍA No. 11 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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

Observaciones:




| FOTOGRAFÍA No. 12 | ALMACENAMIENTO |
|---|---|

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

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 15 | PREPARACION,ENSAMBLE Y DISTRIBUCION |
|---|---|

Ítem No 35: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

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

Observaciones




| FOTOGRAFÍA No. 16 | PARTICIPACION CIUDADANA |
|---|---|

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

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

Observaciones:

15779

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Aguazul | | |
| Fecha de la visita: | 10 / 09 / 2024 | Hora Inicio: | 9:25 | Institución educativa: | León de Greiff | | |
| Operador: | Ui Alimentamos | Hora terminación: | 10:20 | Sede educativa: | San Benito | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 de 2024 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 13 |

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

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | Sanitario de Uso compartido |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 23-05-2024 | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y liquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 0 | No se Cuenta con el Protocolo. para Aceite usado |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

133

15780

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 15-07-2024 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | Se almacena en casa de la economa. |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 0 | Especificar Area - Implementar. |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | La Nevera requiere mantenimiento |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

434

15781

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 882 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% | |

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

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

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

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación, modalidad preparada en sitio, en la I. Edu. Leon de Greiff, Sede San Benito del municipio de Aquazul.

Se verifica existencia de la materia prima en cantidad y calidad, se observa cumplimiento, para la preparación del menú del día de hoy.

- Se verifica la cantidad y variedad de elementos de Aseo, se observa faltante según anexo check list.
- No se cuenta con protocolo para manejo de Aceite vegetal usado.
- La Nevera requiere mantenimiento, la materia prima como proteinas (carnes) y Fruver se almacenan en casa de la Economa.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: LUZ STELLA CANO | Nombre: JULIANA CHAPARRO |
| Documento: 23770297 | Documento: 33647173 AQUAZUL |
| Cargo: SUPERV. INTER-PAE | Cargo: ECONOMA |
| **FIRMA ADICIONAL:** | **FIRMA ADICIONAL:** |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: 135 |

15782

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Aguazul | | | | |
| Fecha de la visita: | 10092024 | | Institución educativa: | Leon de Greiff. | | | | | |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | | Sede educativa: | San Benito | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 13 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 30 | |
| | | X | | | | | | | |

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 4 | 4 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 0 | N.C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 4 | 4 | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 4 | 4 | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 | 2 | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 42 | 42 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 99.1 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Mes de Septiembre

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Luz Stella Parrero | Nombre: JOHANA CHAPARRO |
| Documento: 23779291 | Documento: 33647175 |
| Cargo: SUPERV. INTER-PAE | Cargo: ECONOMA |



136

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15783 |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LEON DE GREIFF | DIC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | SAN BENITO | FECHA DE VISITA | 10/09/2024 | | HORA INICIO: | 9:25 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:20 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | | 1 |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 04 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES 15784 | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|




| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 36. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | la unidad aplicativa, no cuenta con el servicio de energía eléctrica en buen funcionamiento, la nevera existente requiere mantenimiento. | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | también, se observa cumplimiento para el ítem 40: la publicación del ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | | |



| Fotografía No. 10 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

Ítem 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

15785

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Aguazul | | |
| Fecha de la visita: | 10 / 09 / 2024 | Hora inicio: | 10:40 | Institución educativa: | Leon de Giciff | | |
| Operador: | UT Alimentamos 2024 | Hora terminación: | 12:00 | Sede educativa: | principal. | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 de 2024 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 166 |

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique) | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 23-05-24 | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 0 | No se cuenta con el protocolo. |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | NA | |

139

15786

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción. | N.A | Abastecimiento de Agua de flujo directo. |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ | N.A. | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 0 | No cuentan con el certificado médico en la sede. |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 0 | manipuladoras con aretes. |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | No cuentan con el soporte en la sede. |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 0 | Especificar área - Implementar. |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 15787

| | Participación ciudadana | | |
|---|---|---|---|
| 39 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 40 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| | **Verificación de Implementos de aseo** | | |
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 85.3 % | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

**Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)**

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | | NO | X | Semana 3, menú # 12 |

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica de Seguimiento y control a las condiciones de operacion modalidad Preparada en sitio del Programa PAE en la I.Edu. Leon de Greiff del municipio de Aquazul.

- Se verifica existencia de materia prima en cantidad y Calidad, se observa cumplimiento.
- El personal manipulador de Alimentos NO evidencia cumplimiento con algunas especificaciones, observar los numerales 20 al 23 de esta Acta.
- Realice toma de muestras de Alimentos para análisis de laboratorio microbiológico.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Ing Estela Carrero | Nombre: Alma Gonzalez |
| Documento: 23779291 | Documento: 23765184 |
| Cargo: Superv. Inter-PAE. | Cargo: economia |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 187 88 |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LEON DE GREFF | DE | CASANARE | MUNICIPIO | Aguazul | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | PRINCIPAL | FECHA DE VISITA | 10/09/2024 | | HORA INICIO: | 10:40 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:00 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido |
|---|---|

Item 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 24. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 24. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 09 | Participación ciudadana |
|---|---|

Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | también, se observa cumplimiento para el ítem 40: la publicación del ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | | |



| Fotografía No. 10 | Verificación de implementos de aseo |
|---|---|

Ítem 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

15790

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | CHAMEZA | | |
| Fecha de la visita: | 10 | 09 | 2024 | Hora inicio: | 8:30 am | Institución educativa: | JOSE ANTONIO GALAN | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS 2024 | | | Hora terminación: | 9:40 am | Sede educativa: | LA ESMERALDA | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 - 24 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 11 |

Califique segun nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | El Baño es Compartido con la unidad Aplicativa |
| 5 | Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____ | 0 | No se evidencia soporte de fumigación |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

199

15791

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | N.A | Suministro de Agua directa |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ | N.A | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | NO | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 0 | Identificar área de producto no conforme |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

AS

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSION: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

15792

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 40 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 93.5 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

**Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)**

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | | NO | X | menú N 12 de la semana 3. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica a la Institución Educativa Jose Antonio Galan Sede la Esmeralda del Municipio de chameza – Modalidad -preparado en sitio con el Fin de Verificar las condiciones Higienico Sanitarias y prestación de servicio

Se verifico materia prima en buenas condiciones de calidad para las preparaciones de la semana 3, asi mismo se evidencia el alistamiento de los alimentos del menu N 12 dando cumplimiento al ciclo de menú correspondiente.

Personal manipulador de alimentos para la preparación del jugo realiza el proceso de hervido del Agua, ademas cumplen con la dotación completa de acuerdo a la normatividad vigente, para realizar sus actividades

Se observa áreas limpias y en orden

No cuenta con soporte de Fumigación
Identificar área de producto no conforme.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda Marcela Bustos | Nombre: Lida Guerrero Barinas |
| Documento: 1.118544.617 | Documento: 33480925 |
| Cargo: prof. Apoyo interdis. | Cargo: Manipuladora Alimentos |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: 196 |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15793 |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JOSÉ ANTONIO GALAN | DE | CASANARE | MUNICIPIO | Chámeza | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA ESMERALDA | FECHA DE VISITA | 10/09/2024 | | HORA INICIO: | 8:30 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentarios 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:40 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 03 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |


UT ALIMENTAMOS 2024
Nit 901830274-0
Certifica que:
LIDA NURLEY GUERRERO BARINAS
CC 1234819223
Participó en la capacitación




| Fotografía No. 05 | Personal manipulador | | | Fotografía No. 06 | anejo y disposición de residuos sólidos y líquid | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ítem 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | | | | Ítem 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | | | |
| Cumple | X | No cumple | | Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | | Observaciones: | | | |






| Fotografía No. 07 | Almacenamiento | | | Fotografía No. 08 | Almacenamiento | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | | | | Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | | | |
| Cumple | X | No cumple | | Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | | Observaciones: | | | |







| Fotografía No. 09 | Almacenamiento | | | Fotografía No. 10 | Participación ciudadana | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | | | | Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | | | |
| Cumple | X | No cumple | | Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | | Observaciones: | | | |

15795

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | CHAMEZA | | |
| Fecha de la visita: | 10 | 09 | 2024 | Hora inicio: | 10:30 am | Institución educativa: | JOSE ANTONIO GALAN | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS 2024 | | | Hora terminación: | 11:30 am | Sede educativa: | NUEVA CENTRO NORTE | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036-24 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 6 |

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Condiciones higiénico sanitarias** | | | |
| **Edificaciones e instalaciones** | | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | El Baño es comportido con la unidad Aplicativa |
| 5 | Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Control de plagas** | | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____ | 0 | No cuenta con soporte de Fumigación |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuenta con canecas de recolección de basuras |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

119

15796

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AE-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | Tanque áereo |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 09/09/2024 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 0 | Identificar área de producto no conforme |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad | N.O | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 0 | menaje insuficientes |

180

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-ARPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 15797

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tènica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 40 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 88.2 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

| Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento) | | | | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - NO (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento. | | Calificación | | | | | |
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento) | SI | | NO | X | | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | | NO | X | | menu N 12 Semana 3 |

Observaciones generales de la visita

Se realizo Visita tecnica a la Institución educativa Jose Antonio Galan sede Nueva centro Norte del municipio de Chameza, con el Fin de Verificar las condiciones Higienicos sanitaria y prestación de servicio

Se Verifico materia prima en condiciones aceptables de calidad con fechas de Vencimiento Vigentes. Se observa alistamiento de los alimentos para el menu N 12 dando cumplimiento al ciclo de menú de la minuta patron

Se observa personal manipulador con la dotación completa para realizar sus actividades, ademas las áreas se encuentran limpias y en orden.

No cuenta con soporte de fumigación, ni carecas para la recolección de residuos solidos

Identificar area de producto no conforme.

personal manipulador realiza proceso de ebullición del agua para la preparación de los jugos

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Naydu Mardady Bustos | Nombre: Viviana B M |
| Documento: 1118544617 | Documento: 1118100222 |
| Cargo: prof Apoyo interventoria | Cargo: Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: 151 |

| Educación Alimentación CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 117798 |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JOSE ANTONIO GALAN | DE | CASANARE | MUNICIPIO | Chameza | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | NUEVA CENTRO NORTE | FECHA DE VISITA | 10/09/2024 | | HORA INICIO: | 10:30 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:30 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SE: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

Ítem 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Ítem 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido |
|---|---|

Ítem 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 04 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:







| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador | Fotografía No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|---|---|
| Ítem 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | | Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | |
| Cumple | X | No cumple | | Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | | Observaciones: | | | |






| Fotografía No. 07 | Almacenamiento | Fotografía No. 08 | Participación_ciudadana |
|---|---|---|---|
| Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | | Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | |
| Cumple | X | No cumple | | Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | | Observaciones: | | | |

15900

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | CHAMEZA | | |
| Fecha de la visita: | 10 | 09 | 2024 | Hora inicio: | 11:45 am | Institución educativa: | JOSE ANTONIO GALAN | | |
| Operador: | OT ALIMENTAMOS-24 | | | Hora terminación: | 03:30 pm | Sede educativa: | JOSE ANTONIO GALAN - MAYORFALO | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1086-24 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 303 |

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| 5 | Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A. | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 20/JUN/2024 | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

154

15801

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 07/09/2024 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo [lácteos y cárnicos etc.] dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | NO | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | NO | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | NO | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | Nevera requiere de mantenimiento |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | NO | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

155

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 15702

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 40 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 0 | Allegar Fuentes de manipulación de Alimentos |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 94.3 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% | |

**Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)**

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | | NO | X | Menú N 12 semana 3. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita tecnica a la Unidad Aplicativa Jose Antonio Galan Sede Principal - Modalidad - Mayoritario con el Fin de Veripicar las Condiciones del Restaurante Escolar.

- Se verifica materia prima en buenas condiciones de calidad para las preparaciones correspondientes a la semana 3, ademas se evidencia la preparación y entrega del menú N 12 dando cumplimiento al ciclo menú de la minuta patrón
- Se observa personal manipulador. con la dotación completa para realizar sus actividades, asi mismo las áreas se encuentran limpias y en orden.
- Nevera requiere de mantenimiento

Durante la visita se realizó toma de muestras microbiologicas de los siguientes alimentos: Carne Molida Con espagueti, ensalada de tomate, pepino y Yuca, Jugo de tomate arbol y agua hervida

Personal manipulador realiza proceso de ebullición del agua para la preparación del Jugo.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Naydu M. Bustos Romero | Nombre: Ana María Pineda P. |
| Documento: 1.118.544.617. | Documento: 1778000066 |
| Cargo: PROF. Apoyo Interventoria | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: 156 |

15803

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES | VERSIÓN: 02<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02<br>VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |
|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | | Municipio: | CHAMEZA | | | |
| Fecha de la visita: | 10 09 2024 | | | | Institución educativa: | JOSE ANTONIO GALAN | | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS 24 | | | | Sede educativa: | JOSE ANTONIO GALAN | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | | ALMUERZOS | ✓ | No de servicios: | 303 | No de manipuladoras: | 4 | No de días de prestación: 30 |

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 16 | 16 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 0 | NC |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 12 und | 12 | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 16 | 16 | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 6 | 6 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 8 | 8 | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 8 | 8 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 160 und | 1 x mes 100 und | NC |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 88.2 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Mes de septiembre

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: NANDY Marcela Bastos R. | Nombre: Ana María P. |
| Documento: 1.118.544.617 | Documento: 1118100066 |
| Cargo: prof Apoyo Interventoria. | Cargo: economa |

157

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15804 |
|---|---|

**INFORMACIÓN GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JOSE ANTONIO GALAN | DE | CASANARE | MUNICIPIO | Chameza | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | JOSE ANTONIO GALAN | FECHA DE VISITA | 10/09/2024 | | HORA INICIO: | 11:45 a. m | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30Pm | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 03 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 04 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|
| Ítem 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | |
| Cumple: X | No cumple: |
| Observaciones: | |



| Fotografía No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|
| Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | |
| Cumple: X | No cumple: |
| Observaciones: | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|
| Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | |
| Cumple: X | No cumple: |
| Observaciones: | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|
| Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | |
| Cumple: X | No cumple: |
| Observaciones: | |



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|
| Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | |
| Cumple: X | No cumple: |
| Observaciones: | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|
| Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | |
| Cumple: X | No cumple: |
| Observaciones: | |

15806

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | Orocué | | | |
| Fecha de la visita: | 10 | 09 | 2024 | Hora inicio: 9:30AM | Institución educativa: | C.E MIRALINDO | | | |
| Operador: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | | | Hora terminación: 10:30a.m | Sede educativa: | DEMOSTRATIVA LA LIBERTAD TUTUA | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036-24 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 77 | |

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 0 | Área de preparación expuesta Área de almacenamiento con aberturas |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 0 | Proteger aberturas del área de almacenamiento |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 12-07-2024 | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

160

15807

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 08-Agosto-24 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 0 | Publicar aviso de producto no conforme |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | N.O | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

167

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-URPS-03 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2021 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 15808

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 40 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 90.6 % | | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

**Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)**

| Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento. | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | | NO | | Semana 3, menú 2. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoría con el fin de realizar control y seguimiento a la Operación del Programa de Alimentación Escolar donde se evidencia áreas limpias y registros actualizados del plan de saneamiento básico.

-Materia prima en buen estado de madurez y dentro de las Fechas de vencimiento vigentes.

-El área de preparación se encuentra en un lugar abierto lo que facilita el ingreso de plagas.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Hernandez Gonzalez | Nombre: Rubiela Samanego |
| Documento: 1057587328 | Documento: 23835751 |
| Cargo: Supervisora campo Interv/PAE | Cargo: manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: 162 |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15809 |
|---|---|

**INFORMACIÓN GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CE AMBALINDO | RD | CASANARE | MUNICIPIO | Orocue | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA LIBERTAD TUJUA | FECHA DE VISITA | 10/09/2024 | | HORA INICIO: | 9:30 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1026 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:30 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

Item 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Área de preparación expuesta | | |



| Fotografía No. 03 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | anejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquid |
|---|---|

Item 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES 15810 | FO-RF-V-03<br>28/06/2024<br>V.3 |
|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

Ítem 18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 38. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

15811

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | OROCUÉ | | |
| Fecha de la visita: | 10 / 09 / 2024 | Hora inicio: | 6:15AM | Institución educativa: | C.E MIRALINDO | | |
| Operador: | UT- ALIMENTANDOS 2024 | Hora terminación: | 8:00AM | Sede educativa: | MIRALINDO | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036-24 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 59 |

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Condiciones higiénico sanitarias** | | | |
| **Edificaciones e Instalaciones** | | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| 5 | Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Control de plagas** | | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 12/07/2024 | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

165

15812

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | Tanque de nivel |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06/09/2024 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 0 | Evidenciar certificado médico |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 0 | Odor uniforme completo |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | Evidenciar certificado de B.P.M |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | NO | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | NO | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | NO | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | NO | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | .1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | NO | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 0 | Dotar de menaje - vasos y cubiertos |

166

15813

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 39 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención all ciudadano) | 1 | |
| 40 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 0 | Entregar implementos de aseo Faltantes |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 84.8 % | | | |
| Concepto Técnico | Muy Bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable X | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

**Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)**

| Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (0) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento. | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | | NO | | Semana 3 menú 12. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoría con el fin de realizar seguimiento y control a la Operación del Programa de Alimentación Escolar, en el restaurante escolar de la sede educativa Miralindo del municipio de Oiocé,

- Se evidencia áreas de preparación, almacenamiento y comedor limpios y en orden
- Manipuladora de alimentos sin dotación del contrato vigente, sin embargo usa cofia y tapabocas al momento de ingresar al comedor escolar
- Materia prima en buen estado y almacenada según las caracteristicas de conservación

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: Beth María Granados |
| Documento: 1057587328 | Documento: 168'288.912 |
| Cargo: Supervisor campo Interv PAE | Cargo: Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: 167 |

15814

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES | VERSIÓN: 02<br>CODIGO: FO-AT-VRPS-02<br>VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |
|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Orocué | | | | |
| Fecha de la visita: | 10 09 2024 | | Institución educativa: | C.E MIRALINDO | | | | | |
| Operador: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | | Sede educativa: | MIRALINDO | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS X | No de servicios: | 59 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 30 | |

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 265gr | 0 | NC |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 2L | 3.5L | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 2.360gr | 3K | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 0 | NC |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 | 0 | NC |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente) | 21pares | 21pares | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 58.8 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Septiembre

- Se evidencia jabon en barra de lavadero para el lavado de manos.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geralyne Ramirez Gonzalez | Nombre: Betty Maria Granados |
| Documento: 1057587388 | Documento: 68128891 |
| Cargo: Supervisor Inter PAE | Cargo: Manipuladora |

168

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15815 |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CE MIRALINDO | RIC | CASANARE | MUNICIPIO | Orocue | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | MIRALINDO | FECHA DE VISITA | 10/07/2024 | | HORA INICIO: | 6:15 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentemos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1004 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 8:00 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 12. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. *Fecha de la ultima fumigación:

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 04 | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

Item 18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

Tanque de nivel

| Educación Pravia \| Gobernación CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Dotar uniforme completo | | |



| Fotografía No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 10 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

Ítem 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Productos de aseo incompletos | | |

15717

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Ve. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 2398-24

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA: | Luis Carlos Galan Sarmiento | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Orocué | URBANO ( ) RURAL ( X ) | |
| SEDE: | Campoalegre | FECHA VISITA: | 10-Sep-2024 | HORA INICIO: | 3:00pm | | |
| OPERADOR: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | CONTRATO No: 1036/2024 | VISITA No. | ( 02 ) | HORA TERMINACIÓN: | 4:00pm | |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( ✓ ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( ) | SI: SERVICIO DE INTERNADO | ( ) | |

**OBJETO DE LA VISITA:** "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Karol Tatiana Loza Olaya | 1117323797 | Docente | 3138575145 |
| 2 | Geraldine Ramirez Gonzalez | 1057589328 | Esp. Interv PAE | 3172632160 |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita técnica por parte de Interventoria para el seguimiento y control de la Operacion del Programa de Alimentación Escolar en el restaurante escolar de la sede educativa Campoalegre del municipio de Orocué

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza verificación de condiciones higienico-sanitarias al área de preparación almacenamiento y consumo del restaurante escolar, donde se evidencio:

- Condiciones adecuadas de orden y limpieza en las áreas de preparacion y almacenamiento
- Condiciones óptimas de almacenamiento para abarrotes; frutas se evidencia en buen estado de madurez; carnicos almacenados en congelación, los alimentos anteriormente mencionados cumplen con las caracteristicas de calidad aptos para el consumo.
- Se evidencia certificado de capacitación de Buenas Practicas de Manufactura
- Se observa cartelera con Ficha Tecnica del PAE y ciclos de menu.
- Implementos de aseo como desinfectante, lejia (hipoclorito) detergente, esponjas y bolsas de basura en cantidades suficientes, jabon de barra para el lavado de

171

15818

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

## ACTA DE REUNIÓN

**CONTRATO No.** 2398-24

Mercado

- Se evidencia nevera sin funcionamiento.

**V. ACUERDOS Y COMPROMISOS**

| | |
|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Karol Tatiana Loza Otalora | NOMBRE: Geraldine Ramirez |
| CEDULA: 1117523797 | CEDULA: 1061698328 |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |

172

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 2398 de 2023

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. 15819 |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | DE | CASANARE | MUNICIPIO | Orocue | URBANO | |
| SEDE | CAMPOALEGRE | FICHA DE VISITA | 10/09/2024 | | | RURAL | X |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 103 de 2024 | | | HORA INICIO: | 3:00 p. m. |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE | | ACTA DE REUNION | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | HORA DE TERMINACIÓN | 4:00 p. m. |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SE: SERVICIO RESIDENCIAS | | X |



| Fotografia No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|
| Observaciones: | Se observan condiciones adecuadas de orden y limpieza en las areas de preparacion y almacenamiento. |



| Fotografia No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|
| Observaciones: | Abarrotes y fruver en buen estado de madurez; carnicos almacenados en congelacion cumplen con las características de Calidad. |




| Fotografia No. 03 | Personal_manipulador |
|---|---|
| bservaciones: | Se evidencia certificado de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura. |




| Fotografia No. 04 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|
| Observaciones: | Se evidencia Ficha tecnica del PAE y ciclosde menú publicados. |

15820

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | OROCUE | | | |
| Fecha de la visita: | 11 | 09 | 2024 | Hora inicio: 9:50 A.M. | Institución educativa: | CE MIRALINDO | | | |
| Operador: | UT-ALIMENTOS 2024 | | | Hora terminación: 12:00 P.M. | Sede educativa: | GUIRAIPA | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036-24 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | | Almuerzos: X | No de servicios: | 14 |

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | Baños de la I.E |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____ | 0 | Fumigar por precencia de plagas y evidenciar certificado de fumigacion. |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuenta con recipientes para la recolección de residuos |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | 175 |

15821

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10/09/2024 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

15822

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 40 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 0 | Entregar implementos de aseo faltantes. |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | 91.7 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

**Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)**

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | | NO | | Semana 3 menú #13 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria al comedor escolar de la Sede educativa La Guirnalda del municipio de Chaché, con el fin de evidenciar las condiciones higienico-sanitarias de la prestación del servicio, modalidad ración preparada en sitio, donde se evidencia:

- Condiciones adecuadas de orden y limpieza de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo.
- Materia prima almacenada según sus características de conservación, se encuentra en buen estado el fruver, abarrotes y carnicos, según revisión de componentes para la preparación del dia se evidencia faltante de queso doble crema Zuli de 125gr aprox.
- Cumplimiento de B.P.M por parte de la manipuladora de Alimentos.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Escalante Romero | Nombre: Stefania Cantor Ruiz |
| Documento: 1067587328 | Documento: 1120864536 |
| Cargo: Supervisor Interventoria PAE | Cargo: manipuladora de alimentos |
| **FIRMA ADICIONAL:** | **FIRMA ADICIONAL:** |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: 197 |
| Cargo: | Cargo: |

15823

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES | VERSIÓN: 02<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02<br>VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |
|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Orocué | | | | |
| Fecha de la visita: | 11092024 | | | Institución educativa: | CE MIKALINDO | | | | |
| Operador: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | | | Sede educativa: | LA GÜIRIA | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 14 | No de manipuladores: | 1 | No de días de prestación: | 30 | |
| | | X | | | | | | | |

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 252g | 0 | NC |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 0.49L | 3L | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 560gr | 3K | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 0 | NC |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 | 1 | NC |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 21pares | 50pares | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 52.9 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Septiembre.

-Se evidencia jabón de barra para el lavado de loza.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: Stefania Contor G. |
| Documento: 1057598328 | Documento: 1120664536 |
| Cargo: Supervisor campo PAE Interv | Cargo: manipuladora alimentos |

178

15824

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Orocue | | |
| Fecha de la visita: | 11 09 2024 | Institución educativa: | | C.E MIRALINDO | | | |
| Operador: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | Sede educativa: | | LA GUERRERA | | | |
| Contrato de pretación de servicios No: | 1036-24 | Tipo de Complemento: | | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 74 |
| | | | | | X | | |

Información de las raciones entregadas

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Lentejas guisadas con pollo + Arroz blanco + Plátano cocido + ensalada de repollo, tomate y cebolla + Jugo de Piña + Agua potable. | | | | |
| Intercambios | Alimento: | / | | | |
| | Motivo del intercambio | / | Fecha: | / | Autorizado por: / |

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/O (No observado)

Requerimientos alimentario y nutricional

| | Cumplimiento de la minuta patrón | Calificación |
|---|---|---|
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | NC |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | NC |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | NC |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | NC |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | C |
| 7 | Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | C |
| 8 | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | C |
| 9 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | C |
| 10 | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | NC |
| 11 | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | C |
| 12 | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio | C |
| 13 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | C |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | 66.7 % |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Gabriela Ramirez Gonzalez | Nombre: Stefania Cantor Guio |
| Documento: 1057687378 | Documento: 1120664336 |
| Cargo: Supervisor Interventoria | Cargo: manipuladora de alimentos |

179

0825

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03
CODIGO: FO-AT-VRI-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | | NORTEMACION DE GASANARE | | Municipio: | Orocué | | |
| Fecha de la visita: | 11-Sep-2024 | Nivel de escolaridad a verificar: | Primaria 1 | Institución educativa: | C.E MIRALINDO | Sede educativa: | LA GUAFRIPA |
| Operador: | UT-ALIMENTAMOS 2024 | Contrato de prestación de servicios No. | 1036-24 | No Servicios | 74 | Tipo de Complemento: | Almuerzo: X |

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú | | Cumplimiento de gramajes | | | | | | | Apariencia | | Sabor | | Olor | | Textura | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Cumple | No cumple | muestra 1 | muestra 2 | muestra 3 | Promedio muestra | Peso especificado | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| Lentejas Guisadas con Pollo | Lentejas Guisadas con Pollo | ✓ | | 70 | 69 | 81 | 73.3 | 59 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz Blanco | Arroz Blanco | ✓ | | 82 | 69 | 71 | 74 | 70 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Platano al horno con queso | Platano cocido | | X | 54 | 52 | 53 | 53 | 77 | | X | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | | ✓ |
| Ensalada de tomate, repollo y cebolla | Ensalada de tomate, repollo y cebolla | ✓ | | 55 | 49 | 61 | 51.6 | 60 | | X | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | | ✓ |
| Jugo de Piña | Jugo de Piña | ✓ | | 203 | 216 | 215 | 211 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Agua Potable | Agua Potable | ✓ | | 333 | 331 | 358 | 340.2 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

NOTA: No se preparan/entregan por cumplir el menú de ayer y mañana / No se preparan/entregan por lluvia

Porcentaje de cumplimiento: 66.6 %

Observaciones:

Se da no cumplimiento al MEN por el componente no suministrado "Lacteo" Queso tipo Doble crema en la preparación de Platano al horno con Queso.

Bajo gramaje en componente R.T.P y Ensalada.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Garcia | Nombre: Stefania Contreras | Nombre: |
| Documento: 1057589328 | Documento: 1122866626 | Documento: |
| Cargo: Ap. Inter PAE | Cargo: Manipuladora de alimentos | Cargo: |

180

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021 MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15826 |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CENTRAL PUDO | RIC | CASANARE | MUNICIPIO | Orocue | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA GUERRITA | FECHA DE VISITA | 11/09/2024 | | HORA INICIO: | 9:30 a. m. | |
| OPERADOR | UI Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:00 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

Ítem 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Ítem 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido |
|---|---|

Ítem 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

Ítem 18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 24. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 31. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|



| Muestra 2. | Componente_nutricional |
|---|---|



| Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|

Educación | Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES

15828

| FO-RF-V-03 |
| --- |
| 28/05/2024 |
| V.3 |

| Alimento proteico | |
| --- | --- |
| Calificación | Cumple |



| Alimento proteico | |
| --- | --- |
| Calificación | Cumple |



| Alimento proteico | |
| --- | --- |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 4. | Componente_nutricional |
| --- | --- |
| Cereales | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 5. | Componente_nutricional |
| --- | --- |
| Cereales | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 6. | Componente_nutricional |
| --- | --- |
| Cereales | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 7. | Componente_nutricional |
| --- | --- |
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| Calificación | No cumple |



| Muestra 8. | Componente_nutricional |
| --- | --- |
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| Calificación | No cumple |



| Muestra 9. | Componente_nutricional |
| --- | --- |
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| Calificación | No cumple |



| Muestra 10. | Componente_nutricional |
| --- | --- |
| Ensalada o verduras calientes | |
| Calificación | No cumple |



| Muestra 11. | Componente_nutricional |
| --- | --- |
| | |
| Calificación | No cumple |



| Muestra 12. | Componente_nutricional |
| --- | --- |
| | |
| Calificación | No cumple |



| Muestra 13. | Componente_nutricional |
| --- | --- |
| | |
| Calificación | Cumple |




| Muestra 14. | Componente_nutricional |
| --- | --- |
| | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 15. | Componente_nutricional |
| --- | --- |
| | |
| Calificación | Cumple |



| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|

| Muestra 16. | Componente_nutricional | Muestra 17. | Componente_nutricional | Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Agua en bolsa | | | | | |
| Calificación | Cumple | Calificación | Cumple | Calificación | Cumple |

15829



| Fotografía 11. | Componente_nutricional | | |
|---|---|---|---|
| Plato servido | | | |
| Cumple | X | No cumple | |

15830

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | AGUAZUL | | | |
| Fecha de la visita: | 11 | 09 | 2024 | Hora inicio: | 8:15am | Institución educativa: | LA TURUA | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS-24 | | | Hora terminación: | 9:15 am | Sede educativa: | LA VITORIA | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036-24 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 15 |

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

| | Condiciones higiénico sanitarias | | |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | Baño es compartido con la unidad Aplicativa |
| 5 | Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **ntrol de plagas** | | |
| | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 0 | Instalar barreras de protección en la parte inferior de la puerta del área de cocina |
| | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 22/05/2024. | 1 | |
| | **nejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuenta con canecas para la recolección |
| | a clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de esiduos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar eneración de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| | l manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni ara las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| | cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este oducto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| | iste documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

15831

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | Tanque de NIVEL - Cancha de Recepción de agua |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10/09/24 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 0 | Allegar certificado medico |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | Allegar certificado de capacitación |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | NO | Materia prima es almacenada en casa de campo en lo que respecta a perecederos. |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 0 | Identificar un área de producto no conforme. |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | NO | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | NO | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 0 | menaje insuficiente. |

186

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AF-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 40 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 81.3 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable X | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% | |

**Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)**

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | | NO | X | Menu N 13 Semana 3 |

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la Institución Educativa La Turva Sede la Victoria del Municipio de Aquazul - Modalidad - preparado en sitio con el Fin de Verificar las condiciones del Restaurante escolar

- Personal manipulador de Alimentos refiere que no cuentan con nevera por tal motivo se lleva para la casa los alimentos perecederos y los trae a la unidad aplicativa de acuerdo al menú correspondiente.

- Se observa alimentos como abarrotes en buen estado cumplen con fechas de vencimiento vigentes, ademas alistamiento de materia prima correspondiente al menu N 13 dando Cumplimiento al menú.

- Personal manipulador realiza proceso de ebullición del agua para la preparación de los Jugos

- No cuentan con bolsas para la recolección de basuras
- Allegar certificado medico y de capacitación
- Identificar área de producto no conforme.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda M. Bustos R. | Nombre: - Stella Garzón Patiño |
| Documento: 1.118 544. 67 | Documento: - 24272434 |
| Cargo: profesional de Apoyo | Cargo: - Economa |
| **FIRMA ADICIONAL:** | **FIRMA ADICIONAL:** |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: 187 |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15833 |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LA TURVA | IDE | CASANARE | MUNICIPIO | Agrosol | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA VICTORIA | FECHA DE VISITA | 11/09/2024 | | HORA INICIO: | 8:15 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentemos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:15 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido |
|---|---|

Item 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

Item 18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Cuenta con un recipiente ( caneca) para el almacenamiento de agua. | | |



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

Ítem 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

15835

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | ABUAZUL | | | |
| Fecha de la visita: | 11 | 09 | 2024 | Hora inicio: 9:48 am | Institución educativa: | LA TURUA | | | |
| Operador: | UT ALIMENTAMOS - 24 | | | Hora terminación: 10:40 am | Sede educativa: | FRANCISCO JOSE DE CALDAS | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 - 24 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 12 |

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 0 | Se observa estancamiento de Agua residuales alrededor del Restaurante Escolar. |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | Baño es compartido con la unidad aplicativa |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique) | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____ | 0 | No se evidencia Soporte Fumigacion |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 13 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 14 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 15 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 16 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 17 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

190

15836

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | Tanque de nivel |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 8/09/2024 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

197

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

15837

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 39 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 40 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 94.1 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico: | Muy bueno: | 95% - 100% | Bueno: X | 85% - 94.9% | Aceptable: | 70% - 84.9% | Deficiente: | < 69% |

**Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)**

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana: | SI | | NO | X | menú N 13 semana 3 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realizó visita tecnica a la Unidad Aplicativa la Tuna Sede Francisco Jose de Caldas del Municipio de Aguazul con el Fin de verificar las condiciones Higienico - sanitaria y restaurante escolar. - la prestación de servicio

- Se observa materia prima en buenas condiciones de calidad y en cantidades suficientes para la preparación de la semana 13, asi mismo el alistamiento y preparación de los alimentos correspondiente al menu N 13. dando cumplimiento al ciclo de menu de la minuta patron.
- Personal manipulador de Alimentos cuenta con su dotación completa para realizar sus actividades, ademas para los procesos de ebullición del agua personal manipulador la utiliza para la desinfección de las Flover y preparación del jugo.
- Cabe resaltar el compromiso de la economa por mantener las áreas limpias y en orden.
- No se evidencia soporte de fumigación

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayeli M. Bastos | Nombre: - Blanca Pachigay / Blanca Mirian |
| Documento: 1.118 549 617 | Documento: - 24227 259 |
| Cargo: Prof. Apoyo. Interventoria | Cargo: - Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: 192 |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>26/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15838 |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LA TURUA | Etc | CASANARE | MUNICIPIO | Aguazul | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | FRANCISCO JOSE DE CALDAS | FECHA DE VISITA | 11/09/2024 | | HORA INICIO | 9:40 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:40 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se observa estancamiento de agua residuales alrededor del restaurante escolar. | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquido |
|---|---|

Item 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquid |
|---|---|

Item 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Abastecimiento de agua |
|---|---|

Ítem 18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 06 | Personal manipulador |
|---|---|

Ítem 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Personal manipulador |
|---|---|

Ítem 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

m 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en os adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| servaciones: | | | |




| Fotografía No. 10 | Participación ciudadana |
|---|---|

Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

15840

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | AGUAZUL | | |
| Fecha de la visita: | 11 / 09 / 2024 | Hora inicio: | 11:40 am | Institución educativa: | LUIS MARIA JIMENEZ | | |
| Operador: | Q ALIMENTAMOS 24 | Hora terminación: | 1:30 pm | Sede educativa: | LA DEFENSA | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036-24 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares: | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 22 |

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| 5 | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique) | N.A | |
| | **ntrol de plagas** | | |
| | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 24/05/2024 | 1 | |
| | **nejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |

195

15841

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AE-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 08/07/2024 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **reparación, ensamble y distribución** | | | |
| 1 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 2 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | NO | |
| 3 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | NO | |
| 4 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 5 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 6 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | Nevera requiere de mantenimiento |
| 7 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 8 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 0 | insuficiente de menaje |

196

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

15742

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 40 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 94.1 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

**Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)**

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | X | |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento) | SI | | NO | X | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | | NO | X | menu N 13 Semana 3 |

Observaciones generales de la visita

Se realizó Visita tecnica a la Unidad Aplicativa Luis Mario Jimenez sede La defensa del Municipio de Aguachi - preparado en sitio con el fin de Verificar Las condiciones Higienico - sanitaria y prestación de servicio

- Se evidencia materia prima en buenas condiciones optimas para las preparaciones de la semana 13, asi mismo la entrega de la ración a los niños del menú N 13 dando cumplimiento al ciclo de menu. de la minuta patron

- Se observa la existencia de una nevera que no se encuentra en uso requiere de mantenimiento, ademas Licuadora es prestada por la Comunidad.

- Durante la visita se realizó toma de muestras microbiologicas de los siguientes alimentos Lenteja Guisadas con pollo, ensalada de Tomate Repollo, y cebolla, Jugo de piña y agua hervida

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda Mardaly Bustos | Nombre: - Idali urrego B. |
| Documento: 1.118544 617 | Documento: - 24 227 981 |
| Cargo: PROF Apoyo interventoria | Cargo: - manipuladora de alimento |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: 197 |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 15843 |
|---|---|

## INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS MARIA JIMÉNEZ | DIC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA DEFENSA | FECHA DE VISITA | 11/09/2024 | | HORA INICIO: | 11:40 a. m. | |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30PM | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Edificaciones_e_instalaciones |
|---|---|

Ítem 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Ítem 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido |
|---|---|

Ítem 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

198



| Fotografía No. 05 | Personal manipulador |
|---|---|

Ítem 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



15844

| Fotografía No. 06 | Personal manipulador |
|---|---|

Ítem 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo ipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| servaciones: | | | |




| Fotografía No. 10 | Participación ciudadana |
|---|---|

Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

15845

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Monterrey | | |
| Fecha de la visita: | 11 / 09 / 2024 | Hora inicio: | 8:10 | Institución educativa: | Normal Superior | | |
| Operador: | U. Alimentamos 2024 | Hora terminación: | 9:05 | Sede educativa: | El Porvenir | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 1036 de 2024 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 48 |

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

| | Condiciones higiénico sanitarias | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Edificaciones e Instalaciones** | | |
| 1 | El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| 2 | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| 3 | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| 4 | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| 5 | Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |
| | **Plan de saneamiento** | | |
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 6 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 7 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 9 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 10 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **ontrol de plagas** | | |
| 11 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 12 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 22-06-2024 | 1 | |
| | **anejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuentan con recipientes para R.S. |
| | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | 200 |

15846

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 18 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 19 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 20-01-2024 | 1 | |
| **Personal manipulador** | | | |
| 20 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 21 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 22 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 23 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 24 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | 1 | |
| 25 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 26 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 27 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 28 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 29 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 30 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **reparación, ensamble y distribución** | | | |
| 31 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 32 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 33 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 34 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 35 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 36 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 37 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo. | N.O | |
| 38 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

207

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

15847

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 40 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 41 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 97.1 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno X | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

**Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)**

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | X | NO | | No se evidencia soportes |
| 43 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | Y | |
| 44 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento) | SI | | NO | Y | |
| 45 | En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | | NO | Y | Semana 3, menú #13 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita técnica de Seguimiento y control a las condiciones de Operación modalidad preparada en sitio del programa PAE, en la I. Edu. Normal Superior, Sede El Porvenir del municipio de Monterrey.

Se Verifica materia prima en cantidad y Calidad, Se Observa Cumplimiento.

Se Verifica Cantidad y existencia de la variedad de los elementos de Aseo, Se observa Cumplimiento con lo establecido.

No cuenta con Recipientes para la adecuada disposición de los residuos sólidos.

Se observa normalidad y Cumplimiento, en las condiciones de limpieza, orden y la manipuladora de alimentos cumple con lo establecido para el programa PAE.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Ana Estela Carreño | DIANA MADERO |
| Documento: 23770291 | Nombre: DIANA YILENA MADERO GIL |
| Cargo: SUPERV. INTER-PAE. | Documento: 1118120538 |
| FIRMA ADICIONAL: | Cargo: ECONOMA |
| Nombre: | FIRMA ADICIONAL: |
| Documento: | Nombre: |
| Cargo: | Documento: |
| | Cargo: |

202

15848

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES | VERSIÓN: 02<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02<br>VIGENTE DESDE: MAYO 2024 |
|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Gobernación de Casanare | | | Municipio: | Monterey | | | | |
| Fecha de la visita: | 11/09/2024 | | Institución educativa: | Normal Superior | | | | | |
| Operador: | UT Almuerzos 2024 | | Sede educativa: | El Porvenir | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 48 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 30 | |
| | | X | | | | | | | |

Calificar según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 4 | 4 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 3,5 | 3,5 | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 4 | 4 | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 21 | 21 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 | 2 | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente) | 42 | 42 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 100% |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Mes Septiembre

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Ing Catalina Torres | Nombre: Diana Hilera Madero |
| Documento: 1.233.702.241 | Documento: 1118120588 |
| Cargo: Supervisor Interventoría | Cargo: Economa. |



203

| Educación Antioquia Aprende \| CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>28/05/2024<br>V.3 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 2398 de 2023 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE |
|---|---|

15899

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | NORMAL SUPERIOR | IEC | CASANARE | MUNICIPIO | Monterey | URBANO | |
| SEDE | EL PORVENIR | FECHA DE VISITA | 11/09/2024 | | | RURAL | X |
| OPERADOR | UT Alimentamos 2024 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 1036 de 2024 | HORA INICIO: | 8:10 a. m. | | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | 9:05 a. m. | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | SI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa de Limpieza y Desinfección |
|---|---|

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa de Limpieza y Desinfección |
|---|---|

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Control de plagas |
|---|---|

Item 12. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Personal manipulador |
|---|---|

Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Personal manipulador |
|---|---|

Ítem 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 24. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2006 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Participación ciudadana |
|---|---|

Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | también, se observa cumplimiento para el ítem 40: la publicación del ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | | |



| Fotografía No. 10 | Verificación de implementos de aseo |
|---|---|

Ítem 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |