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 el periodo de operación del PAE comprendido del 01 al 29 de noviembre de 2024- modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	% A.T[1]	CONCEPTO A.T	% A.N[1]	CONCEPTO A.N	PAE[1]
1.	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	LOS YAGUAROS	5/11/2024	94,1%	Bueno	-	-	PS
2.	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	SAN CARLOS	5/11/2024	88,6%	Bueno	-	-	PS
3.	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	LA IQUIA	5/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
4.	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	EL CUSIANA	5/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
5.	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	RAFAEL NUÑEZ	5/11/2024	90,9%	Bueno	-	-	PS
6.	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	FRANCISCO MIRANDA	5/11/2024	93,5%	Bueno	-	-	PS
7.	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA - VDA SANTA HELENA	5/11/2024	97,1%	Muy bueno	-	-	PS
8.	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	LOMA REDONDA	5/11/2024	97,1%	Muy bueno	-	-	PS
9.	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZON - VDA CRUZ VERDE	5/11/2024	91,7%	Bueno	-	-	PS
10.	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	PABLO SEXTO - VDA LA VEREMOS	6/11/2024	91,2%	Bueno	-	-	PS
11.	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	EL SINAI	6/11/2024	91,2%	Bueno	-	-	PS
12.	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	SAN BENITO	6/11/2024	77,4%	Aceptable	-	-	PS
13.	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF	6/11/2024	94,1%	Bueno	92,3%	Bueno	PS
14.	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	SAN JOSE	6/11/2024	88,2%	Bueno	-	-	PS
15.	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLA	6/11/2024	91,7%	Bueno	-	-	PS
16.	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA	6/11/2024	88,2%	Bueno	-	-	PS
17.	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	MANUELA BELTRAN	7/11/2024	91,2%	Bueno	-	-	PS
18.	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	7/11/2024	81,3%	Aceptable	-	-	PS
19.	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	ROSA BLANCA	7/11/2024	97,2%	Muy bueno	-	-	PS
20.	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO	7/11/2024	97,1%	Muy bueno	-	-	PS
21.	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	7/11/2024	97,1%	Muy bueno	-	-	PS
22.	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS	12/11/2024	94,3%	Bueno	-	-	PS
23.	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	CAZADERO	12/11/2024	93,9%	Bueno	-	-	PS
24.	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	LAS MERCEDES	12/11/2024	100%	Muy bueno			PS
25.	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	LA DEFENSA	12/11/2024	97,1%	Muy bueno	-	-	PS
26.	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	EL TESORO DEL BUBUY	12/11/2024	94,4%	Bueno	-	-	PS
27.	MANI	IE CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA	12/11/2024	94,1%	Bueno	-	-	PS
28.	MANI	IE CAMILO TORRES RESTREPO	GUAYANAS	12/11/2024	84,4%	Aceptable	-	-	PS

29.	MANI	IE CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA MARIA DE PALMARITO	12/11/2024	97,2%	Muy bueno	80%	Aceptable	PS
30.	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	12/11/2024	97,1%	Muy bueno	-	-	PS
31.	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	LA QUINCHALERA	13/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
32.	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	13/11/2024	100%	Muy bueno			PS
33.	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	GUINEA	13/11/2024	94,1%	Bueno	-	-	PS
34.	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	LA LLANERITA	13/11/2024	92%	Bueno	85,7%	Aceptable	PS
35.	TRINIDAD	IE POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	15/11/2024	94,3%	Bueno	-	-	PS
36.	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	15/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
37.	OROCUE	IE EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	15/11/2024	97,1%	Muy bueno	-	-	PS
38.	OROCUE	IE EL ALGARROBO	CARRIZALES	15/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
39.	OROCUE	EL ALGARROBO	LA VENTUROSA	19/11/2024	91,2%	Bueno	-	-	PS
40.	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDÓN	19/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
41.	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DE PAUTO	19/11/2024	100%	Muy bueno	100%	Muy Bueno	PS
42.	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	19/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
43.	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	19/11/2024	93,5%	Bueno	-	-	PS
44.	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA	19/11/2024	97,1%	Muy bueno	100%	Muy Bueno	PS
45.	TAURAMENA	TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO	AGUA BLANCA	20/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
46.	TAURAMENA	TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO	CHAPARRAL	20/11/2024	91,7%	Bueno	-	-	PS
47.	TAURAMENA	JOSE MARÍA CORDOBA	DIVINO NIÑO	20/11/2024	100%	Muy bueno	100%	Muy Bueno	PS
48.	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNIÓN DE COJOMU	20/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
49.	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	20/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
50.	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	20/11/2024	97,1%	Muy bueno	-	-	PS
51.	TAURAMENA	EL CRIEET	EL CRIEET	20/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
52.	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	CARIBAYONA	20/11/2024	97,1%	Muy bueno	-	-	PS
53.	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS	21/11/2024	100%	Muy bueno			PS
54.	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	21/11/2024	88,2%	Bueno	-	-	PS
55.	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA	21/11/2024	93,8%	Bueno	-	-	PS
56.	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJÍA	SAGRADO CORAZON	21/11/2024	91,4%	Bueno	100%	Muy Bueno	PS
57.	PORE	EL BANCO	MATALARGA	22/11/2024	97,2%	Muy bueno	-	-	PS
58.	PORE	EL BANCO	SAN ISIDRO	22/11/2024	94,4%	Bueno	-	-	PS
59.	PORE	EL BANCO	RAMON NONATO PEREZ	22/11/2024	97,2%	Muy bueno	100%	Muy Bueno	PS
60.	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL CEDRAL	25/11/2024	96,4%	Muy bueno	-	-	PS
61.	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL CONTROL	25/11/2024	97,1%	Muy bueno	-	-	PS
62.	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	SAN LUIS BELTRAN	25/11/2024	96,9%	Muy bueno	-	-	PS
63.	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS	25/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
64.	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	25/11/2024	100%	Muy bueno	100%	Muy Bueno	PS
65.	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	TACARE	25/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
66.	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN	25/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS

67.	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	PUERTO ROSALES	25/11/2024	100%	Muy bueno	100%	Muy Bueno	PS
68.	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ	26/11/2024	91,2%	Bueno	-	-	PS
69.	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES	26/11/2024	93,8%	Bueno	-	-	PS
70.	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	EL FICAL	26/11/2024	94,4%	Bueno	-	-	PS
71.	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	DON RAFAEL	26/11/2024	93,5%	Bueno	-	-	PS
72.	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	EL CUSIANA	26/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
73.	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	LA IQUIA	26/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
74.	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	SAN CARLOS	26/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
75.	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	LOS YAGUAROS	26/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
76.	HATO COROZAL	IE HORACIO PERDOMO	HORACIO PERDOMO	26/11/2024	100%	Muy bueno	100%	Muy Bueno	PS
77.	HATO COROZAL	IE HORACIO PERDOMO	LAS ENRAMADAS	26/11/2024	97,2%	Muy bueno	-	-	PS
78.	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL SUNI	27/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
79.	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	SAN NICOLAS	27/11/2024	91,2%	Bueno	-	-	PS
80.	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	MARAURE	27/11/2024	94,1%	Bueno	-	-	PS
81.	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	MARACAGUA	27/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
82.	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	ANTONIO NARIÑO	27/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
83.	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	EL VEGON	27/11/2024	94,1%	Bueno	-	-	PS
84.	AGUAZUL	IE LA TURUA	LA VICTORIA	27/11/2024	88,2%	Bueno	-	-	PS
85.	AGUAZUL	IE LA TURUA	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	27/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
86.	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	28/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
87.	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	NUEVA CENTRO NORTE	28/11/2024	97,1%	Muy bueno	-	-	PS
88.	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA	28/11/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS
89.	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	BRISAS DEL MUESE	5/11/2024	100%	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).

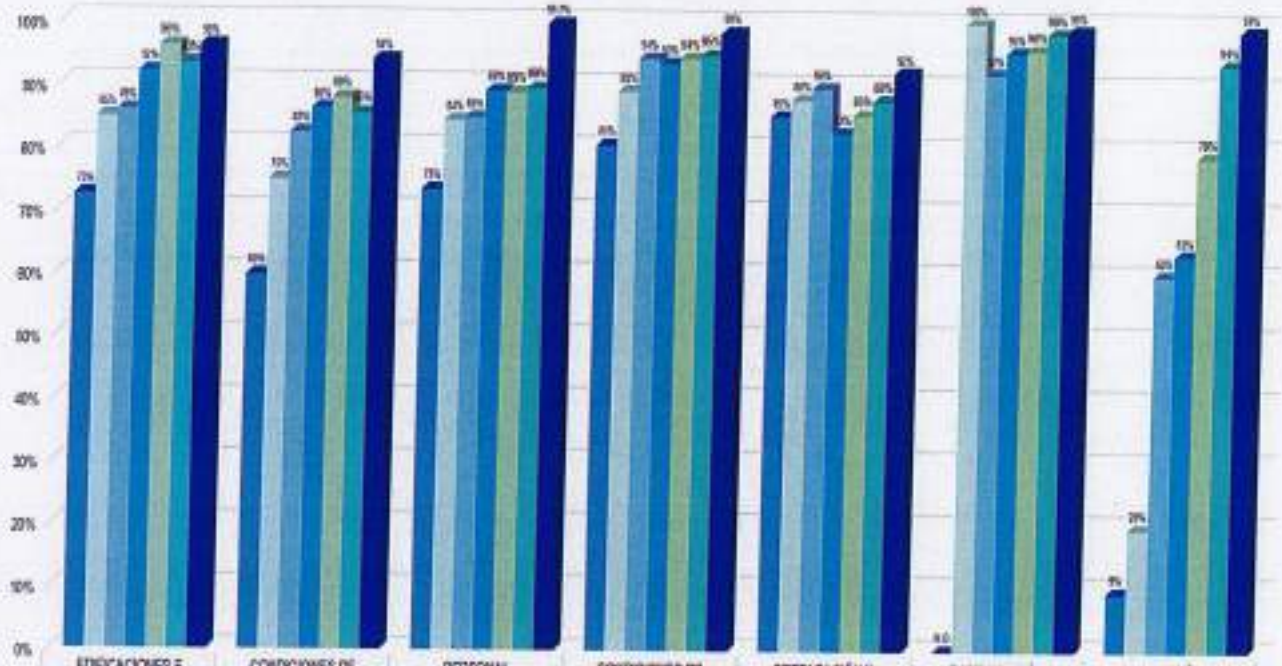
De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron once (11) verificaciones de gramaje, las cuales se realizaron por medio de la implementación del *"formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se 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 especifico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo realizadas por la firma consultora. Por consiguiente, considerando que el actual informe contempla la fase de liquidación del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024, se presenta el resultado de la operación comprendida del 01 al 29 de noviembre de 2024 ; así como, la comparación y/o análisis general de la fase operativa del Programa de Alimentación Escolar – PAE ejecutado por la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 desde la fecha de inicio (20 de mayo de 2024) y hasta la fecha de terminación (29 de noviembre de 2024).

Ilustración 1. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante el periodo comprendido del 01 al 29 de noviembre de 2024 y en el marco de la ejecución total del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024.

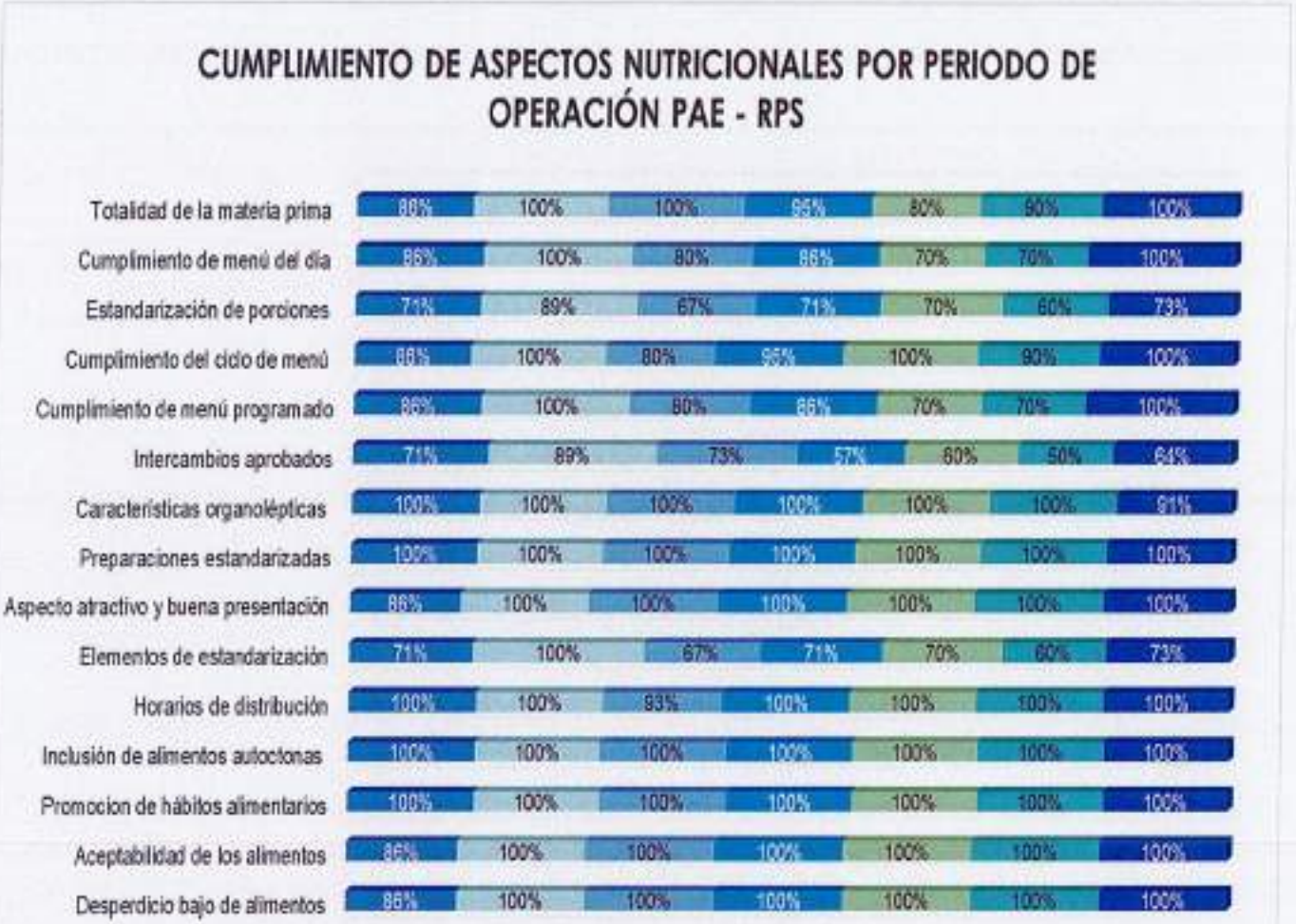
CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS POR PERIODO DE OPERACIÓN PAE - RPS



	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	PERSONAL MANIPULADOR	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	PARTICIPACIÓN CIUDADANA (PUBLICACIONES PAE)	VERIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO
% MAYO 2024	73%	60%	73%	81%	85%	0%	0%
% JUNIO 2024	85%	75%	84%	89%	88%	100%	20%
% JULIO 2024	89%	82%	85%	84%	90%	92%	60%
% AGOSTO 2024	92%	86%	89%	93%	83%	95%	63%
% SEPTIEMBRE 2024	96%	88%	89%	94%	86%	96%	78%
%OCTUBRE 2024	93%	89%	89%	95%	88%	98%	84%
% NOVIEMBRE 2024	96%	94%	99,7%	98%	92%	99%	89%

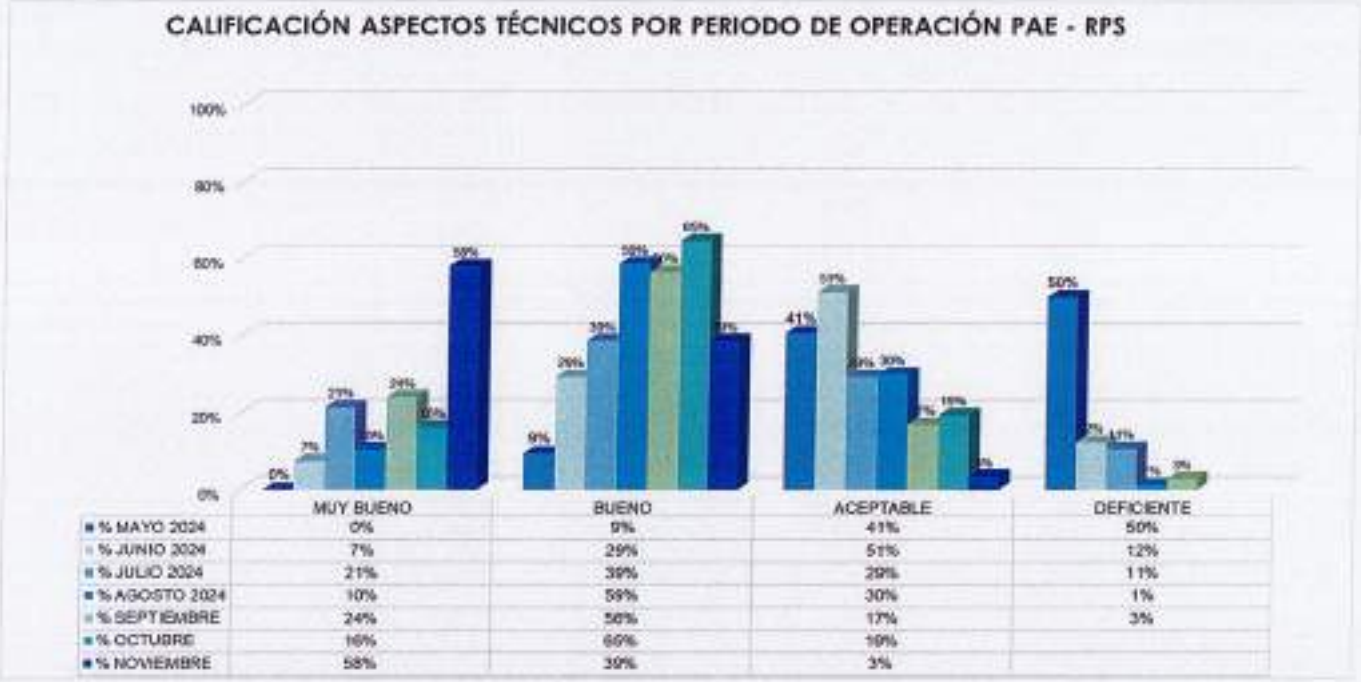
* Se aclara que, en la verificación en campo se evaluaron condiciones en el marco del cumplimiento de la normatividad PAE (Resolución 00335 de 2021), las cuales se complementaron con el seguimiento efectuado en la bodega de almacenamiento donde fue desarrollado el acopio de la materia prima necesaria 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. Finalmente, se precisa mencionar que el ítem de participación ciudadana para el periodo del 20 al 31 de mayo de 2024, fue evaluado como NO OBSERVADO (N.O) debido al tiempo que tardó la aprobación de la ficha técnica.

Ilustración 2. Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante el periodo comprendido del 01 al 29 de noviembre de 2024 y en el marco de la ejecución total del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024.



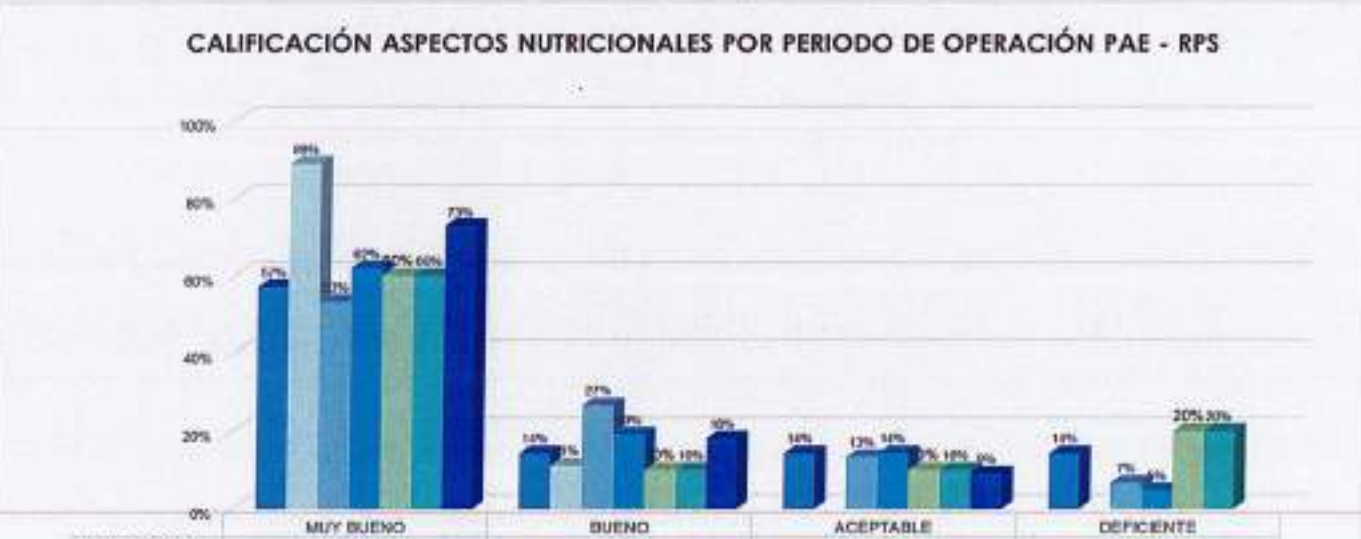
	Desperdicio bajo de alimentos	Aceptabilidad de los alimentos	Promocion de hábitos alimentarios	Inclusión de alimentos autoctonas	Horarios de distribución	Elementos de estandarización	Aspecto atractivo y buena presentación	Preparaciones estandarizadas	Caracteristicas organolépticas	Intercambios aprobados	Cumplimiento de menú programado	Cumplimiento del ciclo de menú	Estandarización de porciones	Cumplimiento de menú del día	Totalidad de la materia prima
% MAYO 2024	86%	86%	100%	100%	100%	71%	86%	100%	100%	71%	86%	86%	71%	86%	86%
% JUNIO 2024	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	89%	100%	100%	89%	100%	100%
% JULIO 2024	100%	100%	100%	100%	93%	67%	100%	100%	100%	73%	80%	80%	67%	80%	100%
% AGOSTO 2024	100%	100%	100%	100%	100%	71%	100%	100%	100%	57%	86%	95%	71%	86%	95%
% SEPTIEMBRE	100%	100%	100%	100%	100%	70%	100%	100%	100%	60%	70%	100%	70%	70%	80%
% OCTUBRE	100%	100%	100%	100%	100%	60%	100%	100%	100%	50%	70%	90%	60%	70%	90%
% NOVIEMBRE	100%	100%	100%	100%	100%	73%	100%	100%	91%	64%	100%	100%	73%	100%	100%

Ilustración 3. Calificación de aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante el periodo comprendido del 01 al 29 de noviembre de 2024 y en el marco de la ejecución total del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024.



	MUY BUENO	BUENO	ACEPTABLE	DEFICIENTE
% MAYO 2024	0%	9%	41%	50%
% JUNIO 2024	7%	29%	51%	12%
% JULIO 2024	21%	39%	29%	11%
% AGOSTO 2024	10%	59%	30%	1%
% SEPTIEMBRE	24%	56%	17%	3%
% OCTUBRE	16%	66%	19%	
% NOVIEMBRE	58%	39%	3%	

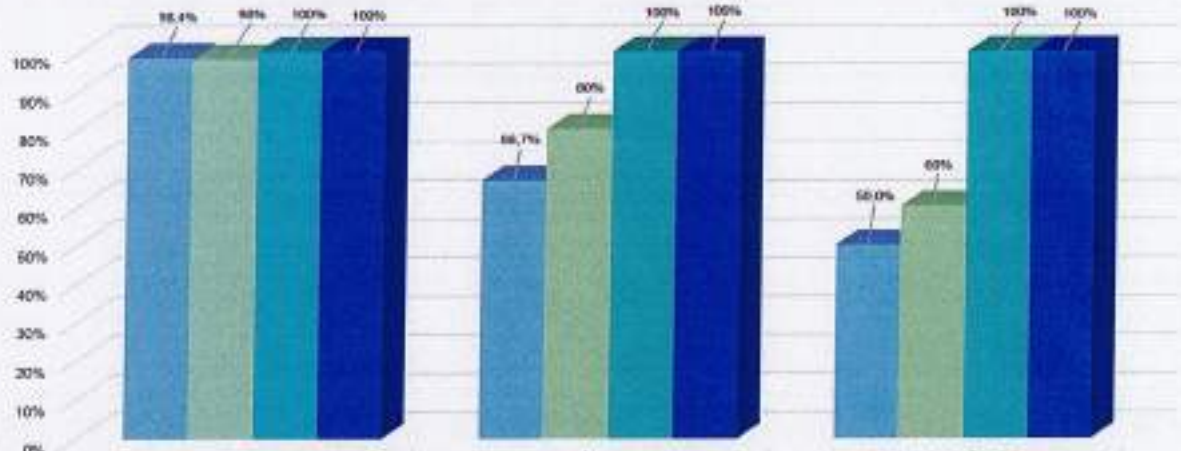
Ilustración 4. Calificación de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante el periodo comprendido del 01 al 29 de noviembre de 2024 y en el marco de la ejecución total del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024.



	MUY BUENO	BUENO	ACEPTABLE	DEFICIENTE
% MAYO 2024	57%	14%	14%	14%
% JUNIO 2024	89%	11%		
% JULIO 2024	53%	27%	13%	7%
% AGOSTO 2024	62%	19%	14%	5%
% SEPTIEMBRE	60%	10%	10%	20%
% OCTUBRE	60%	10%	10%	20%
% NOVIEMBRE	73%	18%	9%	

Ilustración 5. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante el periodo comprendido del 01 al 29 de noviembre de 2024 y en el marco de la ejecución total del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024.

CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS POR PERIODO DE OPERACIÓN PAE - RI



	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION	PARTICIPACIÓN CIUDADANA	VERIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO
% JULIO 2024	98,4%	66,7%	50,0%
% SEPTIEMBRE 2024	98%	80%	60%
% OCTUBRE 2024	100%	100%	100%
% NOVIEMBRE 2024	100%	100%	100%

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 29 de noviembre de 2024. Finalmente, se brindará un análisis general frente a la ejecución total del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024 comprendida desde la fecha de inicio (20 de mayo de 2024) y hasta la fecha de terminación (29 de noviembre 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 PAE comprendido del 01 al 29 de noviembre de 2024 y en el marco de la ejecución total del Contrato de Prestación de servicio No. 1036 de 2024.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
I. ASPECTOS TÉCNICOS	
CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS: - Edificaciones e Instalaciones	<u>Noviembre:</u> 96% La evaluación del ítem de edificación e instalaciones, permitió determinar las condiciones fisico-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 única variable que obtuvo falencias fue la relacionada con el *numeral 2*, dada la ausencia de barreras físicas completas para las áreas de producción de alimentos (17 no conformidades). 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. No obstante, frente a las actividades tendientes a subsanar la instalación de angeos y/o protección de zonas de ventilación de las áreas de producción, se debe resaltar que existe un presupuesto estructurado para el cumplimiento de esta obligación contractual y que, sobre la misma, no se encuentra proyectado la intervención de las áreas de consumo de alimentos o en aberturas entre techo y pared del comedor escolar, lo cual, en último lugar correspondería a la competencia de la ETC.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	Entre tanto, las 17 sedes con calificaciones nulas en el *numeral 2* se ubicaron en los siguientes municipios: AGUAZUL (IE LUIS MARÍA JIMENEZ SEDE TESORO BUBY e IE LA TURUA SEDE LA VICTORIA); MANI (IE CAMILO TORRES SEDE GUAYANAS); TAMARA (IE VICTOR GOMEZ CORREDOR SEDE PRINCIPAL); OROCUE (IE EL ALGARROBO SEDE LA VENTUROSA); CHAMEZA (IE JOSE ANTONIO GALAN SEDE SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS); TAURAMENA (IE TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO SEDE CHAPARRAL); HATO COROZAL (IE LUIS HERNANDEZ VARGAS SEDE SAN NICOLAS); PAZ DE ARIPORO (ITENCA SEDE RAFAEL NUÑEZ y FRANCISCO MIRANDA e IE SIMÓN BOLIVAR SEDES PABLO SEXTO VDA LA VEREMOS, EL SINAÍ y MANUELA BELTRAN); y finalmente, el Municipio de VILLANUEVA con cuatro (4) sedes (IE SAN AGUSTIN SEDES ALFONSO LOPEZ, BUENOS AIRES, EL FICAL y DON RAFAEL) 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. 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 de noviembre de 2024.
CONDICIONES DE SANEAMIENTO:	<u>Noviembre</u>: 94% 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. Respecto a la implementación de estos soportes, se logró evidenciar que durante la operación del PAE en el mes de noviembre de 2024, la empresa "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024" obtuvo un 94% de cumplimiento, lo cual significó una categorización dentro del rango "Bueno"; y a su vez, un aumento transcendental de 34% respecto al inicio del programa durante el mes de mayo de 2024 (60%), así como un incremento del 9% en comparación con el mes inmediatamente anterior, octubre de 2024 (85%).

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	De acuerdo a las verificaciones realizadas por el equipo interventor, para el séptimo y último mes de operación, se logró subsanar la existencia en campo de los documentos físicos para el registro de las actividades de los programas de control anexos al plan de saneamiento; no obstante, se continuó viendo ausencia o mal diligenciamiento de los formatos en algunas sedes, razón por la cual, surgieron requerimientos de acción de mejora. Particularmente y según los resultados, estas acciones se puntualizaron 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 séptimo y último periodo de operación, tuvo variación positiva respecto al mes inmediatamente anterior (octubre 2024 con 90,7%) puesto que para noviembre 2024 se alcanzó una calificación equivalente al 99,4%. 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*, específicamente al no tener registros 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 5 de las 88 sedes educativas visitadas para el mes de noviembre.
- Control de plagas	-En relación al programa de control de plagas el cumplimiento general del séptimo y último periodo de operación, fue equivalente al 84,1% que representó un incremento de 19,75% frente al periodo de octubre de 2024, el cual obtuvo 64,5%. Las principales no conformidades se presentaron en la evaluación de los *Numerales 11 y 12*, los cuales dieron como resultado 23 y 5 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"*. Frente a los resultados obtenidos, resulta pertinente mencionar que este programa técnico es de suma importancia para evitar riesgos asociados a la presencia de vectores, que puedan contaminar alimentos y propagar enfermedades. Por estas razones, es esencial que la implementación de un control de plagas proactivo y preventivo, se complemente con las actividades que corresponden a la ejecución de los programas incluidos del Plan de Saneamiento Básico especialmente, el de Limpieza y desinfección, Manejo de residuos sólidos, y finalmente, un mantenimiento adecuado de las instalaciones locativas.
- Manejo y disposición de	-En relación al programa de residuos sólidos y líquidos el cumplimiento general del séptimo y último periodo de operación, fue equivalente al 94%, donde se determinó como principal

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
residuos sólidos y líquidos	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 sanitaria vigente"*. Entre tanto, como segundo factor de influencia, se encontró la *variable 16* con un total de (2 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. 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 séptimo y último periodo de operación, se determinó un aumento de 4,82% en comparación con el mes de octubre 2024 (79,8%), alcanzando para noviembre 2024 una calificación equivalente de 84.6%. Dentro de este ítem técnico, se presentó como influencia negativa 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 tres (3) unidades aplicativas visitadas durante el periodo el mes de noviembre de 2024. Cabe mencionar que para los casos en donde las unidades aplicativas presentaron ausencia de tanque de almacenamiento y, por ende, suministro de agua directo, el *ítem 18* fue calificado como NO OBSERVADO (NO).
PERSONAL MANIPULADOR	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Noviembre: 99,7% RI: Noviembre: NA 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. En consecuencia, la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 consiguió para este aspecto técnico un porcentaje de cumplimiento equivalente al 99,7% para el mes de noviembre de 2024, demostrando una categorización dentro del rango "Muy bueno" y determinando un avance frente al periodo de octubre de 2024, en donde fue obtenido un

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	valor de 89%. El comportamiento de este ítem durante noviembre 2024, también representó un incremento considerable del 26,7% entre el mes inicial de ejecución del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024 (mayo 2024 con 73%). Las observaciones no favorables para el último periodo de análisis, estuvieron relacionadas únicamente con el *ítem 20* dado que una (1) Institución Educativas ubicada en el municipio de PORE (IE ANTONIO NARIÑO SEDE PRINCIPAL) no se evidenció la existencia de soportes técnicos de forma física, concerniente al soporte de examen de aptitud médica. 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	Noviembre: 98% 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 "Muy bueno" durante el séptimo y último mes de operación, siendo equivalente al 98%, y representando, un aumento del 3% respecto al periodo de octubre de 2024 (calificación 95%); así como, un avance del 17% 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. 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 cuatro (4) calificaciones nulas. Así mismo, se determinaron novedades para las materias primas que correspondieron a un total de dos (2) requerimientos que debieron surtir un plan de mejora para las sedes ubicadas en el municipio de TAMARA (IE ARTURO SALAZAR MEJIA SEDE SAGRADO CORAZON VD CRUZ VERDE: existencia de mal almacenamiento de materia prima) y en el municipio de HATOCOROZAL (IE SIMON BOLIVAR SEDE NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN: existencia de faltante de proteína pollo). 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

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	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.
PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	Noviembre: 92% 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 séptimo y último mes de ejecución, mostró un aumento positivo de cuatro (4) puntos porcentuales en comparación con el mes de octubre 2024 (88%), y un cumplimiento categorizado dentro de la calificación "Bueno", alcanzando finalmente un 92% de cumplimiento. 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 (26 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 (11 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. 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. 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) PS: Noviembre: 99% RI: Noviembre: 100% 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*

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	modalidad - RI (Numerales 19 y 20). En este sentido, resulta preciso mencionar que, frente al mecanismo de Participación Ciudadana, se evidenció un resultado favorable puesto que durante el mes de noviembre de 2024, los porcentajes de cumplimiento se categorizaron dentro del rango de calificación "Muy Bueno", con 99% y 100% para la modalidad de atención RPS y RI, respectivamente. En tanto, la única sede en la modalidad - RPS que registró observaciones nulas al no contar con las publicaciones oficiales referente a la ficha técnica y ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato, fue la IE ANTONIO NARIÑO SEDE BARRANQUILLITA del municipio de NUNCHIA.
VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Noviembre: 99% RI: Noviembre: 100% 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 (*item 41*) y la modalidad RI (*item 21*). Así bien, el resultado para el último periodo de operación, reflejó un cumplimiento de 99% en la modalidad RPS y de 100% para la modalidad RI, los cuales se categorizaron dentro de un concepto "Muy Bueno", respectivamente. El comportamiento anterior, demostró un avance en la superación de falencias concernientes a la entrega incompleta de los insumos de limpieza y desinfección; no obstante, para el séptimo y último mes de operación se presentó un único hallazgo para la modalidad de atención RPS en el municipio de AGUAZUL durante la visita a la IE LEON DE GREIFF SEDE SAN BENITO, al presentar faltantes en los insumos de aseo. 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 e informe final para liquidación; 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 29 de noviembre de 2024. Así bien, se logró alcanzar un cumplimiento promedio del 96,2% discriminado dentro de un concepto "Muy Bueno". Para establecer el presente análisis, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES MODALIDAD PREPARADA EN SITIO"

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	(*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. Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de los requerimientos nutricionales, se determinaron promedios de calificación favorables de 100% en 11 de 15 ítems enfocados en el Cumplimiento de la totalidad de materia prima, Cumplimiento del menú del día, Cumplimiento del menú del día, Cumplimiento en el menú programado, Cumplimiento en la estandarización, Cumplimiento en Aspecto atractivo y buena presentación de los complementos alimentarios; Horarios de distribución; Inclusión de alimentos autóctonos; Promoción de hábitos alimentarios; y finalmente, Desperdicio bajo de alimentos y Aceptabilidad de los alimentos servidos en el comedor escolar. Por el contrario, en los siguientes 4 ítems, se obtuvo mayor influencia negativa consiguiendo rangos de calificación comprendidos entre 91-64% para la estandarización de porciones durante el proceso de servido; desarrollo de Intercambios no aprobados y existencia de elementos de estandarización en los comedores escolares.

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 88 Instituciones Educativas visitadas durante el periodo de análisis, se contó con el 32% de las copias y/o evidencia digital en campo, en lo concerniente al 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.

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 comprendido del 01 al 29 de noviembre 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:** • Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones). • Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua. • Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución. • Aseguramiento y control de la calidad.	Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado).	01 al 29 de noviembre de 2024.	PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 95,7%
	Control de características organolépticas y temperaturas: • Temperatura ambiente y tiempo de preparación. • Tiempo y Temperatura de cocción. • Descongelación incorrecta del producto. • Contaminación biológica del producto. • Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura. • Temperatura inicial de distribución. • 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= 96,2%
	Aporte Alimentario y Nutricional • Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible aporte de proteína) • Cumplimiento de ciclo de minutas. • Intercambios de alimentos. • Tamaño de porciones por grado. • 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 29 de noviembre de 2024, se determinó como resultado de los indicadores trazadores de "Condiciones de operación en sitio= 95,7%" y "Requerimientos alimentarios y nutricionales= 96,2%", cumplimientos dentro del rango de calificación "Muy Bueno".

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- ✓ 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, 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.

- ✓ 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 durante los primeros meses de ejecución 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 se obtuvo un avance en el cumplimiento de las "Condiciones de Saneamiento" debido al aumento gradual de 9 puntos porcentuales entre noviembre- octubre; así mismo, un ascenso de 34% entre el inicio de la operación (mayo 2024 con 60%) y su etapa final que se situó en un rango de calificación "Bueno", logrando un cumplimiento del 94%. El comportamiento de este aspecto técnico indica que el operador logró desarrollar acciones que buscaron corregir, en un alto porcentaje los hallazgos evidenciados por el equipo interventor, principalmente, centrándose en actividades de refuerzo en capacitación de registros de control e implementación de los procedimientos destinados a la disminución de los riesgos de contaminación de las raciones alimentarias.

- ✓ En lo que respecta a los "*Requerimientos alimentarios y nutricionales*" es importante manifestar que la interventoría en su ejercicio de seguimiento, monitoreo y control realizó verificación de los gramajes en bruto donde se determinó desde la trazabilidad y la cantidad de materia prima despachada de la bodega de almacenamiento principal, hasta la cantidad de materia prima evidenciada in situ en cada unidad aplicativa; por consiguiente, los resultados demostraron que para el mejoramiento de la operación PAE, se requería de acciones e intervenciones encaminadas a los refuerzos de los procesos de capacitación del personal manipulador de alimentación, puesto que se presentaron situaciones en donde el cumplimiento de los requerimientos nutricionales fue influenciado por fallas en el servido, cambios autónomos en el manejo de los ciclos de menú y decisiones no aprobadas, que llevaron a cabo las ecónomas durante la entrega de las raciones alimentarias a los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare. En este sentido, se logró obtener un avance en el indicador "*Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales*" del programa operador por la UT ALIMENTAMOS 2024, determinando para este caso, un incremento de 8,2% entre el inicio de la ejecución (mayo 88%) y su etapa final (noviembre 96,2%).

- ✓ Sobre el desempeño del personal manipulador se registraron avances relacionadas con el uso de la dotación reglamentaria, indicando un mejoramiento de la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con ello, los aspectos comprendidos en el *Capitulo III, articulo 14 Numeral 2* de legislación sanitaria vigente (Resolución

2674 de 2013), y en donde, se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación). En consecuencia, la empresa UT ALIMENTAMOS 2024, consiguió para este ítem porcentajes de cumplimiento equivalentes al 99,7%, para noviembre 2024, demostrando la superación de falencias y un aumento de 26,7 puntos porcentuales entre la operación inicial (mayo:73%) y final (noviembre:99,7%).

- ✓ 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.

- ✓ 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.

- ✓ 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

ANEXO 37

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico periodo del1 de noviembre al 6 de diciembre de 2024

19642

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:	GOBERNACIÓN DE CASANARE					Municipio:	TAURAMENA		
Fecha de la visita:	05	11	2024	Hora inicio:	9:16am	Institución educativa:	EL CUSIANA		
Operador:	UT ALIMENTAMOS-24			Hora terminación:	10:22 am	Sede educativa:	LOS YAGUAROS		
Contrato de prestación de servicios No:	1036-24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	18

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
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: 24/06/24	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 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	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se evidencia registro de la ultima lavado de tanque
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 encuentre en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	menaje insuficiente

19744

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:	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 7 Semana 2

Observaciones generales de la visita

Se realizó Visita tecnica a la Institución Educativa El Cusiana de la Sede los Yaguaros del Municipio de Tauramena con el Fin de verificar las condiciones Higienico-sanitarias y prestación de servicio del Restaurante Escolar

* Verificar materia prima en buenas condiciones de Calidad para las preparaciones de la semana 2
* Se observa prealistamiento de los alimentos del menu N7 dando Cumplimiento a la minuta patrón
* Personal manipulador cuenta con la dotación completa (Uniforme, Zapatos Caro y Tapabocas).
* No se evidencia registro de la ultima fecha de Lavado de tanque

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Mordady Bautas	Nombre: - Diana maRia gamez / Diana maRia
Documento: 1.118544617	Documento: - 39959476
Cargo: PAP de Apoyo Interventoria	Cargo: - Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

19645

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL CUSIANA	DC	CASANARE	MUNICIPIO	Tauramena	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LOS YAGUAROS	FECHA DE VISITA	5/11/2024		HORA INICIO:	9:16 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:22 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

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_liquidos

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

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



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

19647

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OE 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:	05	11	2024	Hora inicio:	10:45am	Institución educativa:	EL CUSIANA		
Operador:	UT ALIMENTAMOS-24			Hora terminación:	11:20 am	Sede educativa:	SAN CARLOS		
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: ✓	No de servicios:	17

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	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.	0	Diligenciar Formatos de L y D.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Actualizar Formatos de L y D.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	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 líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	Identificar área de aceite vegetal usado
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

5

19648

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VHPS-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 higénico 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: 9/08/2024	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.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Identificar área 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.	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.	1	

19619 6

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		88,6 %	
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	X	Menu N 7 Semana 2

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la Institución Educativa El Cusiana Sede San carlos del Municipio de Tauramena con el Fin de Verificar las Condiciones Higienico Sanitarias y prestación de servicio del Resta urante Escolar

- Se evidencia prealistamiento del menu N 7 dando cumplimiento a la minuta patrón
- Personal manipulador cumple con la dotación completa (Uniforme zapatos, Gorro y Tapabocas) cumpliendo con la normatividad vigente.
- Actualizar Formatos de L y D
- Identificar áreas de aceite Vegetal usado y producto no conforme

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Bustos	Nombre: Olga Lucia Olaya Cano
Documento: 1.118 344 617	Documento: 23739681
Cargo: Prof. Apoyo Interv.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

7650

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE CUSIANA	dtc	CASANARE	MUNICIPIO	Tocarema	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN CARLOS	FECHA DE VISITA	5/11/2024		HORA INICIO:	10:45 AM	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	11:20 a. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INBAISTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	BI: 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:	se observa áreas limpias, sin embargo los formatos no se encuentran diligenciados.		



Fotografia 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:			



Fotografia No. 04	Personal_manipulador

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

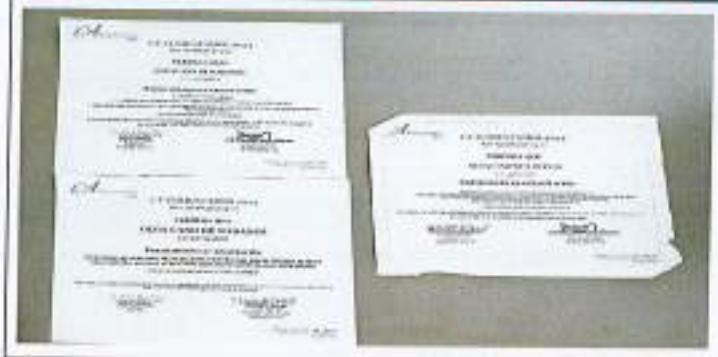
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

19651

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

19652

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:	05	11	2024	Hora inicio:	11:40 am	Institución educativa:	EL CUSIANA		
Operador:	UT ALIMENTAMOS-24			Hora terminación:	12:15 PM	Sede educativa:	LA IQUIA		
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	34

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (5) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	El Baño es compartido con la unidad Aplicativa
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	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: 29/06/2024	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	

19653

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: 27/08/2024	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.	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 los 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	

14654

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 través 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 7 semana 2

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la Unidad Aplicativa El Cusiana Sede la Aguada del Municipio de Tauramena, con el Fin de Verificar las condiciones Higienico Sanitarias y prestación de servicio del Restaurante Escolar

* Se evidencia la preparación del menú N 7 dando Cumplimiento al ciclo de menu de la minuta patron

* personal manipulador con su dotación completa (uniforme, zapatos, boro y tapabocas) de acuerdo a la normatividad Vigente.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Nadady Bustos	Nombre: Olga Lucia Perez Flor
Documento: 1.118544.617	Documento: 46.370663.
Cargo: prof. Apoyo interventoria	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

19655

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No.	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	B. CUSIANA	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	Tratamiento	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA IGUA	FECHA DE VISITA	5/11/2024		HORA INICIO:	11:40 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	12:15 p. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

79656

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 06	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 07	Almacenamiento

Item 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:



Fotografia No. 08	Participación_ciudadana

Item 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fechas 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:

10
19657

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:	05	11	2024	Hora inicio:	12:30 pm	Institución educativa:	EL CUSIANA		
Operador:	UT ALIMENTAMOS-24			Hora terminación:	1:55 pm	Sede educativa:	EL CUSIANA		
Contrato de prestación de servicios No.	1036 - 24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	470

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).	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 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	

19658

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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: 11/10/2024	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.	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	

19659 12

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	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 (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	X	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	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 7 semana 2

Observaciones generales de la visita

Se realizo Visita tecnica a la Institución Educativa El Cusiana Sede el Cusiana del Municipio de Tauramena, Con el Fin de Verificar las Condiciones Higienico Sanitarias y prestación de Servicio del Restaurante Escolar

* Se evidencia prestación de Servicio Con normalidad
* Se observa la entrega de la ración a los niños del menú N 7 dando cumplimiento al ciclo de menú de la minuta patron
* Se realiza muestras de alimentos Correspondiente al menu N 7.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Mardady Bustos	Nombre: - Zenaida
Documento: 1118544617	Documento: - 33625248
Cargo: PROF Apoyo Interventoria	Cargo: - Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

19660

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE CUSIANA	DC	CASANARE	MUNICIPIO	Tauramena	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	IE CUSIANA	FECHA DE VISITA	5/11/2024		HORA INICIO:	12:30 p. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:55 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposicion_de_residuos_sólidos_y_liquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	Personal_manipulador

Item 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:			

14661

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

19662

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE				
Fecha de la visita:	05/11/2024	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:	10		8:10	8:40	Paz de Ariporo

Información general de la visita

Nombre Institución y sede educativa:	ITENCA - Brisas del Huese			Facil acceso	✓	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT Alimentamos 2024	Contrato de prestación de servicios:	1036/2024	Tipo de vehículo	-		
Nombre del conductor:	-	Doc. Identidad:	-	Placa del vehículo	-		

Calificar según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) NA (No aplica) NO (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.	NO	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; (Temperatura 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 cumples con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	C	18	Los empaques 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.
Lácteo - Avena	Pipo	02/09/24	240352	30/11/24	C	C	C	C	
Cereal - Brownie	Tolichoy	-	AC282	17/11/24	C	C	C	C	
Naranja (Fruta)	Lonchafruit	—	—	—	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: Lucstella Cuervo	Nombre: Luz Stella Gonzalez
Documento: 2377029	Documento: 23794269
Cargo y tel: Supervisor INTERPAE	Cargo y tel: Docente - 3142298349

Secretaría de Educación | Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | Programa de Alimentación Escolar

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 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	ITENCA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO / RURAL X	
SEDE	BRISAS DEL MUESE	FECHA DE VISITA		06/11/2024	HORA INICIO:	8:10 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	8:40 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		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 buen 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:

19664



FOTOGRAFÍA No. 5	EMPAQUE Y ROTULADO (FRUTA Y AZUCARES)

Se verifica la entrega de los componentes a conformidad de los beneficiarios del RI-PAE.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ENTREGA DE LAS RACIONES

Se verifica la entrega de los componentes a conformidad de los beneficiarios del RI-PAE.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

14
19665

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:	PAZ DE ARIPORO		
Fecha de la visita:	05 / 11 / 2024	Hora inicio:	9:55		Institución educativa:	ITENCA		
Operador:	UT Alimentamos	Hora terminación:	10:45		Sede educativa:	Rafael Nuñez		
Contrato de prestación de servicios No.	1036 / 2024	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	5	

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.	0	No cuenta con protección entre techo y pared en todas las áreas
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	No cuenta con protección en ventanas (vidrios) todas las áreas
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: 29-Julio-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 Recipiente 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	

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, hermètico y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Sistema de filtrado del agua.
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 15-10-24	1	Sistema de Filtro Limpieza mensual
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.	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	

19667

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:		90.9 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control de las condiciones de operación del programa PAE, modalidad de atención preparado en sitio en la I. Edu. IETENCA, Sede Rafael Nuñez del municipio de paz de Ariporo.

Se verifica materia prima en cantidad y calidad, Se observa cumplimiento así mismo se verifica la existencia de elementos de Aseo.

No cuentan con protección contra vectores entre techo y pared de todas las áreas de igual forma no cuenta con protección en ventanas (vidrios)

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luz Estela Correa	Nombre: Martha Yorabeth Tumay
Documento: 2377029	Documento: 1006636815
Cargo: SUPERV. INTERPAE	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1968

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IENICA	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	Paz de Ariporo	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	RAFAEL NUÑEZ	FECHA DE VISITA	5/11/2024		HORA INICIO:	9:55 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:45 a. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RE: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones
Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección
Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografia No. 03	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección
Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografia No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos
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:	

19669

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	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. 09	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

19670

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Paz de Ariporo		
Fecha de la visita:	05	11	2024	Hora inicio:	11:50	Institución educativa:	ITENCA		
Operador:	UT Alimentamos 2024			Hora terminación:	1:10	Sede educativa:	Francisco Miranda		
Contrato de prestación de servicios No.	1036/2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	10

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	No cuenta con protección en ventanas de todas las aulas (vidrios).
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	No Cuenta con protección en ventanas (vidrios-mayas)
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: 27-julio-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	

19671

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	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.	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	
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.	1	

19672

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:		93.5 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control de las condiciones de operación del programa de alimentación escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I. Edu. ITENCA, Sede Francisco Miranda, del municipio de par. de Aripoto.

Se verifica materia prima en cantidad y calidad, se observa que cumplen con lo establecido para el programa. PAE; así misma, se observa que cumplen con la entrega de los elementos de aseo.

- No se cuenta con proteccion contra vectores entre techo-pared, en ventanas (vidrios) de todas las áreas del restaurante escolar.
- Se observa presencia de Avispas.

Novedad: en el momento de la visita no se cuenta con energia eléctrica en el comedor escolar por daño en transformador, sinembargo las materias primas de alta riesgo son conservadas en nevera alterna que se encuentra en la I. Educativa.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Ing Estela Correa	Nombre:	Jevin Alejandro V.S.
Documento:	23770 29	Documento:	1068908590
Cargo:	Supervisor PAE	Cargo:	Economia
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:		Nombre:	
Documento:		Documento:	
Cargo:		Cargo:	

14673

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TENCA	DC	CASANARE	MUNICIPIO	Paz de Ariporo	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	FRANCISCO MIRANDA	FECHA DE VISITA	5/11/2024		HORA INICIO	11:50 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1006 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:10 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección		
Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección		
Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos		
Item 14. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos		
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:			

19674

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

19675

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	TAMARA		
Fecha de la visita:	05	11	2024	Hora inicio:	8:00 AM	Institución educativa:	ARTURO SALAZAR MEJIA	
Operador:	OT-ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación:	9:00 AM	Sede educativa:	SANTA TERESITA VDA SANTA HELENA	
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			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	Comparte con baños de la sede educativa
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 en área de preparación.
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 3-08-2024	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	

19676

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: PO-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	Además cuentan con canecas plasticas para el almacenamiento de agua.
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 25-10-2024	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.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

19677 72

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 2014	

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 autonzado 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 ✓	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		Semana2 menú #7.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa Santa Teresita vda Santa Helena del municipio de Tamara;

-Se evidencia adecuados procesos de limpieza y orden en las áreas de preparación y consumo.

-El agua para limpieza de menaje y superficies y cocción es almacenada en recipientes con tapa, para la preparación de jugos, el agua es sometida a proceso de ebullición.

-Materia prima en buen estado y en las cantidades suficientes para dar cumplimiento a los ciclos de menú.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luz Elizabeth Ramirez G Geraldine Ramirez Conrado	Nombre: Celmira Pelayo
Documento: 1067983328	Documento: 24144092
Cargo: Sup Interventoria PAE.	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

19678

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJIA	NIT	CASANARE	MUNICIPIO	Yopal	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA TERESITA VDA SANTA HELENA	FECHA DE VISITA	5 11 24		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	9:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Proteger aberturas en área de preparación.(aberturas entre techo y pared)		



Fotografia No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

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:			

1969

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL





Fotografia No. 05	Abastecimiento_de_agua

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fotografia No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:





Fotografia No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fotografia No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:





Fotografia No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fotografia No. 10	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 33. Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

23
19680

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:	05	11	2024	Hora inicio: 9:30AM	Institución educativa:	ARTURO SALAZAR MEJIA			
Operador:	UT- ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación: 10:40A.M.	Sede educativa:	LOMA REDONDA			
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares		Almuerzos: X	No de servicios:	11

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

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

19681

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 miel y comercio
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 31-OCT-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.	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.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

19682 25

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VAPS-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 ✓	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 #7.

Observaciones generales de la visita

De realiza visita tecnica por parte de Interventoria con el FIN de realizar control y seguimiento a la operación del Programa de Alimentación Escolar en la sede educativa Loma Redonda del municipio de Tamara, evidenciando que los procesos de preparación, coccion y almacenamiento se realizan en adecuadas condiciones de orden y limpieza.

-Materia prima almacenada (frutas, cárnicos y abarrotes) cumpliendo con las caracteristicas de calidad y conservación.

-No se evidencia en sitio cartilla de control de plagas.

-Realiza proceso de hervido del agua para preparación de jugos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Ledys Barrios S.
Documento: 1067589328	Documento: 22.867.772.
Cargo: Supervisora Interventoria PAE.	Cargo: manipuladora.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

19683

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJIA	DE:	CASANARE	MUNICIPIO	Tamara	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LOMA REDONDA	FECHA DE VISITA	05 11 24		HORA INICIO:	9:30 a. m.	
OPERADOR	UE 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	RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones
Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección
Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos
Item 14. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos
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:			

19684

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 26/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL





Fotografia No. 05	Personal_manipulador	Fotografia No. 06	Personal_manipulador
Item 22. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente		Item 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	
Cumple: X	No cumple:	Cumple: X	No cumple:
Observaciones:		Observaciones:	





Fotografia No. 07	Almacenamiento	Fotografia No. 08	Almacenamiento
Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		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 caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	
Cumple: X	No cumple:	Cumple: X	No cumple:
Observaciones:		Observaciones:	





Fotografia No. 09	Almacenamiento	Fotografia No. 10	Participación_ciudadana
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.		Item 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	
Cumple: X	No cumple:	Cumple: X	No cumple:
Observaciones:		Observaciones:	

19685

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:	05	Nov	2025	Hora inicio: 11:30AM	Institución educativa:	ARTURO GALAVAN MEJIA			
Operador:	UT-ALIMENTAMOS2024			Hora terminación: 1:00P.M	Sede educativa:	SAGRADO CORAZON NIDA CRUZ VERDE			
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24.			Tipo de Complemento:	Residencias escolares		Almuerzos	X.	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	
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	Llevar actualizados los registros de LyD.
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	Actualizar registros 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: 3-AGOSTO-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).	NA	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 3-NOV-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.	0	Realizar adecuado almacenamiento de verduras
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	

19687

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas				Porcentaje de Cumplimiento:		91.7%		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa, Colegio Corazon Una Cruz Verde del Municipio de Tarqui Huila se evidencia:
- Prestacion de servicio P.P.S con normalidad con las siguientes observaciones:
- No se tiene registros actualizados de limpieza y desinfección.
- Se evidencia Verdura (zanahoria) en mal estado con sobremaduracion, manipuladora manifiesta que fue remanente de la Semana Anterior.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Hilda Sirley Cruz
Documento: 1057597328	Documento: 24144495
Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo: Comunidad
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

19688

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJIA	DPC	CASANARE	MUNICIPIO	Tarroro	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAGRADO CORAZÓN VDA CRUZ VERDE	FECHA DE VISITA	05 11 24		HORA INICIO:	11:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	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:	Areas en adecuadas condiciones higiénicas sin embargo, no se cuenta con registros actualizados		



Fotografía No. 02	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:	3/08/2024		



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

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_liquidos

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:			

19689

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

Item 22. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	Participación_ciudadana

Item 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tánica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tpo 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:			



Fotografia No. 10	Componente_nutricional

Plato servido

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

29

19690

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:	PAZ DE ARIPORO			
Fecha de la visita:	06	11	2024	Hora inicio: 8:00	Institución educativa:	Simon Bolivar			
Operador:	UT Alimentamos			Hora terminación: 9:00	Sede educativa:	pablo sexto			
Contrato de prestación de servicios No.	1036/2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares		Almuerzos: X	No de servicios:	23

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para protegar los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	No cuenta con proteccion entre techo-pared, ventanas áreas preparacion y de consumo
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
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, poolios, 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 cuenta con proteccion en ventanas (vidrios - Anqeo)
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	1	área de preparación y consumo
	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	

19691

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 14 sept 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.	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 olla a presión 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	

19692

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	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:		91.2 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita técnica de seguimiento y control de las condiciones de operacion del programa de Alimentación Escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I. Edu. Simon Bolivar, Sede pablo sexto, del municipio PAZ DE ARIPORO

Se verifica materia prima en cantidad y en calidad, se observa cumplimiento; así mismo, con la entrega de elementos de aseo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luz Estela Camero	Nombre: Claudio Pulido Chavita
Documento: 23770791	Documento: 40275435
Cargo: Supervisor INTER - PAE	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

14693

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMÓN BOLÍVAR	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	Paz de Ariporo	URBANO		
						RURAL	X	
SEDE	PABO SEXTO	FECHA DE VISITA	4/11/2024		HORA INICIO:	8:00 a.m.		
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1024 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	9:00 a.m.		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS			



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones
Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección
Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos
Item 14. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografia No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos
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:	

19694

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

19695

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	PAZ DE ARIPORO		
Fecha de la visita:	06	11	2024	Hora inicio:	10:45	Institución educativa:	Simon Bolivar		
Operador:	UT Alimentamos 2024			Hora terminación:	12:00	Sede educativa:	El Sinai		
Contrato de prestación de servicios No.	1036/2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	17

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción 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.	0	No cuenta con protección entre Techo-Pared, en ventanas, áreas preparación y consumo
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	No cuenta con protección en Ventanos (Vidrios), áreas
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: 12-08-2024	1	Preparación y consumo.
	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	

19696

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

19647 34

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:			
						91.2 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita técnica de Seguimiento y control a las condiciones de operación del programa PAE, modalidad de atención preparado en Sitio en la I. Edu Simon Bolivar, Sede El SINAI, del municipio de PAZ DE ARIPORO.

Se Verifica materia en cantidad y calidad para las preparaciones del menú # 8 y 9, se observa cumplimiento; así como, con la entrega de los elementos de Aseo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lucrecia Parra	Nombre: maria 23791496
Documento: 2377029	Documento: maria
Cargo: SUPERV. INTER-PAE	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1969B

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No:	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMÓN BOLÍVAR	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	Paz de Ariporo	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL SINAI	FECHA DE VISITA	6/11/2024		HORA INICIO:	10:45 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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_liquidos
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	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:	

79694

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL





Fotografia No. 05	Personal_manipulador			Fotografia No. 06	Almacenamiento		
Item 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.				Item 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:			





Fotografia No. 07	Participación_ciudadana			Fotografia No. 08	Verificación_de_implementos_de_aseo		
Item 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)				Item 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).			
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

19700

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:	ABOYEOL		
Fecha de la visita:	06 / 11 / 2024	Hora inicio:	9:00AM	Institución educativa:	LEON DE GREIFF		
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024	Hora terminación:	10:30AM	Sede educativa:	SAN BENITO		
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	11

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

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

19701

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	Registrar fecha de limpieza y desinfección de lavado de tanques
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	Productos lacteos y proteina no se almacenan en el restaurante escolar.
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 para producto No Conforme.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	N.O	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	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.	0	Nevera requiere mantenimiento por daño en la energia electrica.
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tenica 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 Faltantes

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		77.4 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable ✓	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria con el fin de realizar control y seguimiento a la Operacion del Programa de Alimentacion Escolar Se realiza las siguientes observaciones:
- Reforzar limpieza en paredes area de preparacion de alimentos y llevar registro de estas actividades en el Formato correspondiente.
- Los alimentos perecederos como carnes y lacteos son almacenados en casa de la manipuladora de alimentos debido a que el equipo "nevera" no se encuentra funcionando por fallas en la energia del restaurante escolar.
- Materia prima: Frutas y abarrotes se encuentran en buen estado y cumplen con las caracteristicas de calidad apto para el consumo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Gesabine Ramirez Gonzalez	Nombre: Yohana Chaparro / Yoncy Yohana Chaparro
Documento: 1057587328	Documento: 33 647775
Cargo: Interventoria PAE.	Cargo: Manipuladora de A.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

19703 35

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	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:	06 11 2024	Institución educativa:	LEON DE GREIFF				
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024	Sede educativa:	SAN BENITO				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	11	No de manipuladoras:	1	No de dias de prestación:
		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.	2	2	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2	2	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	2	2	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1L	1L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	2K	2K	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	0	N.C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	9	9	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	9	9	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	9	9	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	1 por	1 por	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	1	1	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	18 und	0	N.C
Porcentaje de cumplimiento:				88.2 %

Observaciones

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Romero Rozo	Nombre: Yohana Chaparro. Nancy Yohana Chaparro
Documento: 1057587329	Documento: 33647175
Cargo: Supervisor Interventoría	Cargo: Manipuladora

19704

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LEON DE GREIFF	DIC	CASANARE	MUNICIPIO	Agricultor	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN BENITO	FECHA DE VISITA	6.11.24		HORA INICIO:	7:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			1	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Realizar limpieza en paredes		



Fotografia 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:	23-05-2024		



Fotografia No. 04	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

19705

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

Item 22. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	Preparación_ensamble_y_distribución

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	nevera requiere mantenimiento.		



Fotografia No. 09	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Entregar implementos de aseo faltantes.		

19706

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:	06	11	2024	Hora inicio: 11:00 AM	Institución educativa:	I.E LEON DE GREIFF			
Operador:	UT-ALIMENTEMOS 2024			Hora terminación: 1:00 P.M	Sede educativa:	LEON DE GREIFF.			
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			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 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 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	

19707

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

19708 41

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

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la Institución Educativa Sede de Eleiff del municipio de Agrado.
- Se evidencia adecuadas condiciones de higiene para la preparación y distribución de alimentos.
- Materia prima almacenada en buen estado y cumple con las caracteristicas de calidad optima para el consumo
- No se evidencia identificación de producto No Conforme.
- Estufa Industrial y licuadora, no se encuentran funcionando adecuadamente.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Mariana Gonzalez
Documento: 1065589328	Documento: 23765184
Cargo: Sup Interventoria PAE	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

42

19709

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-67-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	AGUAZUL
Fecha de la visita:	06 11 2024	Institución educativa:	LEON DE GREIFF
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024	Sede educativa:	LEON DE GREIFF
Contrato de prestación de servicios No:	103624	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES: ; ALMUERZOS: X ; No de servicios: 166

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Frijoles guisados con cerdo picado + Arroz Blanco + Platano Cocido + Ensalada chilena + Limonada de Panela + Agua. (menú #8)					
Intercambios	Alimento:	-				
	Motivo del intercambio:	-	Fecha:	-	Autorizado por:	-

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	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:		85.7 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Pannier Gonzalez	Nombre: Nidia Gonzalez
Documento: 1057597328	Documento: 23765184
Cargo: Supervisor Interv PAE	Cargo: Economa

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORÍA Y CONSULTORÍA YOHJAIRA SIERRA GUTIÉRREZ

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-UT-VR-02
VIGENTE DESDE: 19 MAYO 2024

777-10

ENTIDAD TERRITORIAL:

OBSERVACIÓN DE CAMPAÑA

Municipio: Arcabuco

Fecha de la visita: 06-11-2024

Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria

Institución educativa: León de Greiff

Sede educativa: León de Greiff

Tipo de Complemento:

Almuerzo: X

Refrigerio reforzado:

Operador: UT-ALIMENTANDO 2024

Contrato de prestación de servicios No.: 1036-24

No. Servidos: 166

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 Peso/ volumen	Muestra 2 Peso/ volumen	Muestra 3 Peso/ volumen	Promedio muestras	Peso/ volumen 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
Frijoles cabezones con cerdo picado	Frijoles cabezones con cerdo picado	✓		194	193	182	189	125	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		139	127	129	131	125	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Platano cocido	Platano cocido	✓		84	99	76	86	100		X	✓		✓		✓		✓												X
Ensalada Chilena	Ensalada chilena	✓		69	64	63	65	70		X	✓		✓		✓		✓												X
Limonada de Panela	Limonada de Panela	✓		223	242	223	229	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua	Agua	✓		215	224	227	222	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

Observaciones:

Reforzar capacitación de cumplimiento de gramajes de servido.

Porcentaje de cumplimiento: 66.6 %

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Geraldine Elizabeth Ramirez Gonzalez	Nombre: Lilma Gonzalez	Nombre:
Documento: 1057587328	Documento: 46.[illegible]86	Documento:
Cargo: Supervisor Interv PAE	Cargo: Coma	Cargo:

197 11

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LEON DE GREIFF	RIC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LEON DE GREIFF	FECHA DE VISITA	06 11 24		HORA INICIO	11:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	100d de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS PREPARADO EN SITIO	X	RI RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	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:	23-05-2024		



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

19772

Educación Aprende Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3
	CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023	

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografía No. 05	Personal_manipulador		
Item 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	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. 07	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. 08	Almacenamiento		
Item 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución		
Item 31. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana		
Item 40. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

19713

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
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
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	No cumple



Muestra 12.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	No cumple

1974

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Muestra 13.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 14.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 15.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 16.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	
Calificación	Cumple



Muestra 17.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	
Calificación	Cumple



Muestra 18.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	
Calificación	Cumple



Fotografía 11.	Componente_nutricional		
Plato servido			
Cumple	X	No cumple	

19715

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:	YUNCHIA		
Fecha de la visita:	06	11	2024	Hora inicio:	8:30 am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	UT ALIMENTAMOS-24			Hora terminación:	10:00 am	Sede educativa:	SAN JOSE		
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	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	El Baño es compartido con la unidad Aplicativa
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Diligenciar formatos de L y D
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Diligenciar formatos de L y D.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	NA	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0	Entre techo y pared existen aberturas sin protección del área de almacento
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: 06/08/2024	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	

19:16

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: 01/11/2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	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

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

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la Institución Educativa Antonio Nariño Sede San Jose del Municipio de Nunchia con el Fin de verificar la prestación de Servicio del Restaurante Escolar

* Se observa el preatistamiento de materia prima del menú N 8, dando Cumplimiento al ciclo de menú de la minuta patrón
* personal cumple Con la dotación requerida (uniforme, zapatos, toro y tapabocal) de acuerdo a la normatividad Vigente
* Diligenciar los Formatos de L y D
* En el área de almacenamiento entre techo y pared existe abecturas Sin protección

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayju M. Bustos R.	Nombre: - Yohana Valderrama
Documento: 1.118544617	Documento: - 47442496
Cargo: PROF Apoyo Interventoria	Cargo: - manipuladora A
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	Nunchía	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN JOSÉ	FECHA DE VISITA	6/11/2024		HORA INICIO	8:30 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	103 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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		No cumple	X
Observaciones:	se observa áreas limpias, sin embargo los registros no se encuentran diligenciados.		



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	entre techo y pared existen aberturas sin protección del área de almacenamiento.		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 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:			

19719

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografia No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 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:



UT ALIMENTAMOS [illegible]
Nit 901[illegible]974-0

Certifica que:

YOHANA VALDERRAMA
CC 474[illegible]496

PARTICIPO DE LA CAPACITACION

Fotografia No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

47
19720

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	06	11	2024	Hora inicio:	11:04am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	UT ALIMENTAMOS24			Hora terminación:	12:10 pm	Sede educativa:	BARRANQUILLA		
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	23

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	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.	0	Ventana del área de almacenamiento no cuenta con protección
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 fumigacion: 06/08/2024	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	

19721

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VRPS-05	
		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 Fecha de ultimo lavado de tanque.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	menaje insuficiente

19723 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

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 ✓	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 8 semana 2

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la Institución Educativa Antonio Nariño Sede Barranquilla Con el Fin de verificar las Condiciones Higienico sanitarias y prestacion de Servicio del Restaurante Escolar

* Se evidencia el Servicio de Restaurante Escolar Con normalidad la entrega del menu N 8 dando Cumplimiento al ciclo de menú de la minuta patrón
* personal manipulador Con su dotación completa (uniforme, tapabocas, boro y zapatos) de acuerdo a la normatividad vigente

*Ventana del área de almacenamiento no cuenta Con protección
* No Se evidencia fecha del ultimo lavado del tanque.

* Se realizo muestras de alimentos correspondrente al menú N 8.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu M. Bastos Romero	Nombre: [illegible]
Documento: 1.118.544.619	Documento: 1118543828
Cargo: prof. Apoya Interventoria	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

19723

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Nunchía	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	BARRANQUILLA	FECHA DE VISITA	6/11/2024		HORA INICIO:	11:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	12:10 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_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:			



Fotografia 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:			

79724

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL





UT ALIMENTAMOS 2024
NIT 901829974-0
CERTIFICA QUE:
MYRIAM PAIS URBANO
CC 1118543928
PARTICIPO EN LA CAPACITACIÓN

Fotografia No. 05	Personal_manipulador	Fotografia No. 06	Personal_manipulador
Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		Item 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos	
Cumple: X	No cumple:	Cumple: X	No cumple:
Observaciones:		Observaciones:	





Fotografia No. 07	Almacenamiento	Fotografia No. 08	Almacenamiento
Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	
Cumple: X	No cumple:	Cumple: X	No cumple:
Observaciones:		Observaciones:	





Fotografia No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución	Fotografia No. 10	Participación_ciudadana
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.		Item 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	
Cumple: X	No cumple:	Cumple: X	No cumple:
Observaciones:		Observaciones:	

19925

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	NUNCHIA			
Fecha de la visita:	06	11	2024	Hora inicio:	12:20 pm	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO			
Operador:	UT ALIMENTAMOS-24			Hora terminación:	1:30 pm	Sede educativa:	BARRANQUILLITA			
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 acción Acción de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Baño es comportido 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.	0	Entre Piso y puerta existe abertura que no cuenta con
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: 06/08/2024	1	barrera de protección en el área de preparación
	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	

19726

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 aéreo
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 3/11/2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	N.O	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	menaje insuficiente

19729

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)	0	Allegar Ficha tecnica del PAE
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	Allegar ciclo de menu autorizado

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 ✓	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 8, de la semana 2

Observaciones generales de la visita

Se realizó Visita tecnica a la Unidad aplicativa Antonio Nariño Sede Buenavistita del Municipio de Nunchia, Con el fin de verificar las condiciones Higienico Sanitarias y prestacion de servicio del Restaurante Escolar

* Se evidencia prestación de Servicio Escolar Con normalidad, dando Cumplimiento al ciclo de menú de la minuta patrón

* personal manipulador Cumple Con la dotación completa (uniforme, tapatos, Gorro y Tapabocas)

* Allegar ficha tecnica del PAE y el ciclo de menú Autorizado

* Entre piso y puerta existe abertura que no cuenta con barrera de protección en el área de preparacion

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu M. Bustos Romero	Nombre: - Tatiana Jaimes Castilla
Documento: 1.118.544617	Documento: - 1098612698
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: - Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

19728

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Nunchia	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	BARRANQUILLITA	FECHA DE VISITA	6/11/2024		HORA INICIO:	12:20 p. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	100s de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RE: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple		No cumple	X

Observaciones: entre Piso y Puerte existen aberturas que no cuentan con barreras de protección en el área de preparación.



Fotografia No. 04	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:

14729

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografía No. 05	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. 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	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	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:			

53

19230

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	IETENCA	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	PAZ DE ARIPORO	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	José de Sucre	FECHA VISITA: 07-11-2024			HORA INICIO:	8:20 am.	
OPERADOR:	UT Alimentamos	CONTRATO No: 1036-24	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	8:45 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Yoldys Silva.	47.345.334	Economa de la sede José de Sucre. Paz de Ariporo.	3105804596.
2				
3				
4				
5				
6	Ana Milania Penedo M.	GB307267	Coordinadora.	3106957748.
7	Lic Estela Carrero	2397029	Supervisora IMREE-PAE	3112632150
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

- Verificar materia prima en calidad y en cantidad para la preparación del día correspondiente a semana 2, menú #9 del programa de Alimentación Escolar-PAE.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:20 am de fecha 7-11-24 se verifica la existencia y cantidad de materia prima para la preparación de los complementos del menú #9 de la semana 2, se verifica además la existencia y cantidad de los elementos de aseo, en cumplimiento del programa de Alimentación Escolar PAE.

Como complemento de la visita actual, se efectua diagnostico de infraestructura para evaluar las condiciones sanitarias de las instalaciones del comedor escolar y area de preparacion de Alimentos

19731 54

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Luz Cecilia Carreño
CEDULA: 23772029

FIRMA:
NOMBRE: Yolds Almeida Silva.
CEDULA: 47.745.350.

FIRMA: yolds.
NOMBRE: Ana Milena Ramos
CEDULA: 68307267

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

19732

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

Asesorías & Consultorías

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR 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	ITENCA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	
SEDE	JOSE DE SUCRE					RURAL : X	
		FECHA DE VISITA		07-11-2024	HORA INICIO:	8:20 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	9:20 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE REUNION	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		

VERIFICAR CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA



FOTOGRAFÍA No. 1	VERIFICACION DE MATERIA PRIMA
OBSERVACIONES	Se realiza verificación de materia prima Se verifica materia prima: alimentos No perecederos, proteínas, lácteos. Las condiciones de calidad, cantidad y almacenamiento de materia prima.



FOTOGRAFÍA No. 2	VERIFICACION DE MATERIA PRIMA
OBSERVACIONES	Se verifican las condiciones de la materia prima, los alimentos perecederos FRUVER, Las condiciones de calidad, cantidad y almacenamiento..



FOTOGRAFÍA No. 3	VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
OBSERVACIONES	Todas las áreas del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza.

55
19733

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	PAZ DE ARIPORO		
Fecha de la visita:	07	11	2024	Hora Inicio:	11:45	Institución educativa:	Simon Bolivar		
Operador:	UT Alimentamos 2024			Hora terminación:	12:40	Sede educativa:	Manuela Beltran		
Contrato de prestación de servicios No.	1036/2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	18
							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.	0	No cuenta con protección entre techo y pared, todas las áreas.
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.	0	No cuenta con protección en ventanas todas las áreas. (vidrios)
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: 03-julio-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 cuento 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	

SC

19734

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10-oct. 2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

19735 57

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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:		91.2 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana	SI		NO	X	Semana 2, menú #9.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control de las Condiciones de operación del programa de Alimentación Escolar PAE - modalidad de atención preparado en sitio, en la I. Edu Simon Bolivar, Sede Manuela Beltran, del municipio de paz de Ariporo.

-Se cumple con la materia prima para la preparación del día de hoy correspondiente al menú #9, también se cumple con la entrega de los elementos de Aseo.

No cuentan con protección en ventanas contra vectores, requieren Instalación de Vidrio en todas las áreas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yuli Estella Cantero	Nombre: Ludin Tatiana Garcia
Documento: 2377029	Documento: 1073956885
Cargo: Supervisor INTER-PAE	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

19736

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMÓN BOLÍVAR	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Paz de Ariporo	URBANO		
						RURAL	X	
SEDE	MANUELA BELTRAN	FECHA DE VISITA	3/11/2024		HORA INICIO:	11:45 a. m.		
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1026 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	12:40 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	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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Fecha de fumigación: 03-Julio-2024		



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:			

19737

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografia No. 05	Personal_manipulador
Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografia No. 06	Personal_manipulador
Item 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografia No. 07	Participación_ciudadana
Item 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografia No. 08	Verificación_de_implementos_de_aseo
Item 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

58

19738

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	HATO COROZAL			
Fecha de la visita:	07	11	2024	Hora inicio: 9:00AM	Institución educativa:	SIMON BOLIVAR			
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación: 10:15AM	Sede educativa:	NUESTRA SRA DEL CARMEN			
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares		Almuerzos: 1	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	
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.	0	Realizar limpieza en estufa industrial.
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	Abertura entre techo y pared área de preparación
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	Realizar Fumigación y evidenciar certificado.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

19739

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 26 OCT-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.	0	Faltante de pollo 167g
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 para producto no conforme
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	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.	0	Menaje con deterioro

19748

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	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:	81.25 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 2 menu #9

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa Nuestra Señora del Carmen de la I.E Simón Bolivar del Municipio de Aipe Huila donde se evidencia prestación de servicio con normalidad con los siguientes hallazgos:
- Estufa industrial presenta suciedad en bordes de parrillas, Reforzar limpieza y desinfección
- Instalar angeos o barreras de protección en aberturas entre techo y pared para evitar el ingreso de plagas.
- No se evidencia soportes de actividad de control de plagas.
- Personal manipulador presenta documentación al día y porta uniforme completo.
- Faltante de pollo 167 g

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Corredor	Nombre: Rosaura Diaz
Documento: 1057587328	Documento: 1155614787
Cargo: Sup. Interventoria PAE	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

19741

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Hato corozal	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	FECHA DE VISITA	07 11 24		HORA INICIO	9:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:15 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Abertura entre techo y pared área de preparación.		



Fotografia No. 04	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:			

19742

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	Almacenamiento

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

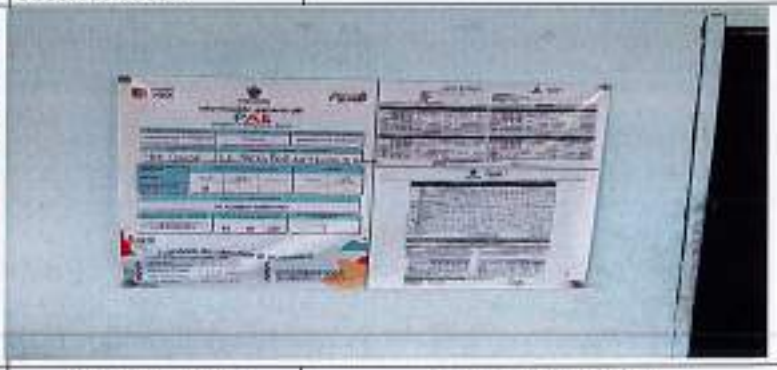
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	menaje con deterioro.		



Fotografia No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

61
19743

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	HATO COROZAL			
Fecha de la visita:	07	11	2024	Hora inicio: 10:50AM	Institución educativa:	SIMON BOLIVAR		
Operador:	UT-ALIMENTAMOS 2024			Hora terminación: 12:30PM	Sede educativa:	ROSA BLANCA		
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	27

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.	0	Puesta ingreso Sreado pregunta con instalar barrera de protección y reforzar fingo
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: 19-7-2024	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	

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	97.2 %		
Concepto Técnico	Muy bueno ✓	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI	X	NO		medio magnetico fecha visita (28-08-24)
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 #9

Observaciones generales de la visita:

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar donde se evidencia prestacion de servicio con normalidad
- Manipuladora de alimentos cumple adecuadamente con los B.P.M.
- Materia prima almacenado en buen estado, y en las cantidades suficientes para la preparacion de los componentes del menu del dia.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Mariana Santos
Documento: 1057587328	Documento: 1003251218
Cargo: Supervisor Interventoria PAE	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

19746

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	Hato corozal	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	ROSA BLANCA	FECHA DE VISITA	07 11 24		HORA INICIO:	10:50 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección
Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografia No. 02	Control_de_plagas
Item 11. No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	
Cumple:	No cumple: X
Observaciones:	Puerta de ingreso área de preparación, instalar barrera de protección y reforzar angeo.



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos
Item 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografia No. 04	Personal_manipulador
Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografia No. 05	Personal_manipulador		
Item 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	Almacenamiento		
Item 24. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	Almacenamiento		
Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	Almacenamiento		
Item 30. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia 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:			



Fotografia No. 10	Participación_ciudadana		
Item 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			