9700

Educación

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

FO-AT-1104 04-02-2025 Vs. 1

## MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

| ELEMENTO | CANTIDAD |
|---|---|
| ¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos? | 12 |
| ¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos? | 4 |
| ¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos? | 16 |
| ¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos? | 14 |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Estufa Deteriorada.
Piso área de Preparación requiere mantenimiento

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.

Distancia: Yopal - Chameza (80 Km) Chameza - Sede (4 Km)
Tipo de Terreno: 80 Km Pavimentados - 4 Km Sin Pavimento.
Tipo de Vehiculo: Camioneta.
Tiempo: 2 Horas y 30 minutos.

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: Karina Ortega | FIRMA: Inés Ruiz | FIRMA: |
| NOMBRE: Karina Ortega | NOMBRE: Inés Ruiz | NOMBRE: |
| CEDULA: 1118542365 | CEDULA: 778 100.069. | CEDULA: |
| TELEFONO: 3112632150 | TELEFONO: 324 268 9787 | TELEFONO: |
| CARGO: Prof. de Apoyo. | CARGO: Economa. | CARGO: |

9707

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |

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

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JOSE ANTONIO GALAN | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | CHAMEZA | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | NUEVA CENTRO NORTE | FECHA DE VISITA | 28/07/2025 | | HORA INICIO: | 9:50 a. m. | |
| OPERADOR | DIURLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 - 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:50 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Fotografía No. 01 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO | | | Fotografía No. 02 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO | | |
| ITEM 9 ¿Cuenta con rejillas? | | | | ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? | | | |
| Cumple | X | No cumple | | Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | | Observaciones: | | | |





| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Fotografía No. 03 | AREA_DE_PREPARACIÓN | | | Fotografía No. 04 | AREA_DE_PREPARACIÓN | | |
| ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? | | | | ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es? | | | |
| Cumple | X | No cumple | | Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | | Observaciones: | | | |

9702

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Falla mantenimiento de piso | | |



| Fotografía No. 06 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

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



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

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

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



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

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

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



| Fotografía No. 09 | SERVICIOS_PUBLICOS |
|---|---|

ITEM 35 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

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



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

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

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

4M

9703

Educación

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

Gobernación

FO-A3-V1-04 04-02-2025 Vo. 4

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Entidad Territorial:** | GOBERNACION DE CASANARE | | | **Municipio:** | Chameza |
| **Fecha de la visita:** | 28/07/2025 | **Hora inicio:** | 11:45 am | **Institución educativa:** | JOSE ANTONIO GALAN |
| | | **Hora terminación:** | 12:45 PM | **Sede educativa:** | LUIS CARLOS GALAN. |
| **Modalidad del servicio:** | PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( X ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( ) | | | | |
| **PUNTAJE ESPERADO** | 105 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 71 | **PORCENTAJE %** | 67.62% **CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimientos |

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria? | 0 | No cuentan con concepto. |
| 2 | ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)? | 3 | |
| 3 | ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? | 3 | |
| 4 | ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE? | 3 | |

## I. AREA DE ALMACENAMIENTO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 5 | ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos? | 0 | No cuentan con un espacio. |
| 6 | ¿El material predominante del techo en ese lugar es? | NA | |
| 7 | ¿El material predominante del piso en ese lugar es? | N.A | |
| 8 | ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es? | N.A | |
| 9 | ¿Cuenta con neveras? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: 1 |
| 10 | ¿Cuántas de esas funcionan? | 3 | ¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan?<br>Nevera domestica vertical menor a 400lt ✓<br>Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __<br>Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __<br>Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __ |
| 11 | ¿Cuenta con congeladores? | 0 | Aclare cuantos tiene la sede: N.A |
| 12 | ¿Cuántos de esos funcionan? | N.A. | ¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan?<br>Congelador pequeño, menor a 400 lt __<br>Congelador mediano, de 401 a 800lt __<br>Congelador grande, de 1401 a 1600lt __ |
| 13 | ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo? | 0 | No hay tarimas. |
| 14 | ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? | 1 | Olla. |

## II. AREA DE PREPARACION

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 15 | ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? | 3 | |
| 16 | ¿El material predominante del techo en ese lugar es? | 3 | |
| 17 | ¿El material predominante del piso en ese lugar es? | 3 | |
| 18 | ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es? | 3 | |

9704

Educación

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

CONVIVIR

FO-AT-10-04 04-02-2025 Vo. 4

| | | | |
|---|---|---|---|
| 19 | ¿Cuenta con estufas? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: [illegible]<br>¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? [illegible]<br>¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? [illegible] |
| 20 | ¿Cuenta con licuadoras? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: [illegible] |
| 21 | ¿Cuántas de esos funcionan? | 3 | ¿Cuántos de las licuadoras que funcionan son industriales? [illegible] |
| 22 | ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE? | 3 | |
| 23 | ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE? | 3 | |
| 24 | ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE? | 3 | |

## III. AREA DE CONSUMO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 25 | ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos? | 3 | |
| 26 | De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo? | 1 | |

## IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 27 | ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos? | 0 | No hay espacio. |
| 28 | ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)? | 0 | No cuentan con este servicio. |
| 29 | ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa? | 3 | |
| 30 | ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos? | 3 | |
| 31 | ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica? | 0 | Aclare cuantas tiene la sede: N/A |

## V. SERVICIOS SANITARIOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 32 | ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos? | 3 | |
| 33 | ¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos? | 3 | |
| 34 | ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos? | 0 | No tiene. |

## VI. SERVICIOS PUBLICOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 35 | ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad? | 3 | |
| 36 | ¿La sede cuenta con acceso a agua? | 3 | |
| 37 | ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE? | 0 | Acueducto |
| 38 | ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado? | 0 | Pozo septico |
| 39 | ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos? | 3 | Gas Pipeta. |

9705

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vs. 4

## MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

| ELEMENTO | CANTIDAD |
|---|---|
| ¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos? | 12 |
| ¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos? | 0 |
| ¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos? | 12 |
| ¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos? | 15 |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo.

Distancia: Yopal - Chameza (80 KM) Chameza - Sede (5 KM)

TIPO de terreno: 80 KM Pavimentados - 5 KM Sin Pavimento

TIPO de vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 2 Horas y 30 Minutos.

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: Karina Ureña | FIRMA: Anayibe Chacon | FIRMA: |
| NOMBRE: Karina Ureña | NOMBRE: Anayibe Chacon R | NOMBRE: |
| CEDULA: 1118542365 | CEDULA: 1118100009 | CEDULA: |
| TELEFONO: 3112632150 | TELEFONO: 3105360582 | TELEFONO: |
| CARGO: Prof. de Apoyo | CARGO: Manipuladora | CARGO: |

9706

| Educación / Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0006 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION VULNERABLE MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | JOSE ANTONIO GALAN | DPTO | CASANARE | MUNICIPIO | CHAMEZA | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LUIS CARLOS GALAN | FECHA DE VISITA | 28/07/2025 | | | HORA INICIO: | 11:45 a.m. |
| OPERADOR | DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | | 0087 - 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:45 p.m. |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | |
| MODALIDAD: | FS: PREPARADO EN SITIO | X | RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SS SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|
| ITEM 9 ¿Cuenta con reveros? | |
| Cumple | X |
| No cumple | |
| Observaciones: | |



| Fotografía No. 02 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
|---|---|
| ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? | |
| Cumple | X |
| No cumple | |
| Observaciones: | |



| Fotografía No. 03 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|
| ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? | |
| Cumple | X |
| No cumple | |
| Observaciones: | |



| Fotografía No. 04 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|
| ITEM 39 ¿Cuenta con estufas? | |
| Cumple | X |
| No cumple | |
| Observaciones: | |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

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



| Fotografía No. 06 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

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



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

ITEM 28 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Caben sentados el 50% | | |



| Fotografía No. 08 | SERVICIOS_SANITARIOS |
|---|---|

ITEM 32 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?

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



| Fotografía No. 09 | SERVICIOS_PUBLICOS |
|---|---|

ITEM 39 ¿Que combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

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



| Fotografía No. 10 | MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS |
|---|---|

¿De cuantos platos dispone para el consumo de alimentos?

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

9708

Educación

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

FO-AT-9104 04-02-2025 Vo.4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | PERE |
| Fecha de la visita: | 29 09 2025 | Hora inicio: | 9:10am | Institución educativa: | Rafael Uribe Uribe |
| | | Hora terminación: | 10:45am | Sede educativa: | JOSE ANTONIO GALAN |
| Modalidad del servicio: | PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( X ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( ) | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 111 | PUNTAJE OBTENIDO | 76. | PORCENTAJE % | 68.47% CONCEPTO FINAL FAVORABLE CON REQUERIMIEN TO |

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 03 - Minima Calificación: 0)

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria? | 0 | No cuenta con concepto sanitario. |
| 2 | ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)? | 3 | |
| 3 | ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? | 3 | |
| 4 | ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE? | 3 | |

## I. AREA DE ALMACENAMIENTO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 5 | ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos? | 3 | |
| 6 | ¿El material predominante del techo en ese lugar es? | 3 | Eternit |
| 7 | ¿El material predominante del piso en ese lugar es? | 3 | |
| 8 | ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es? | 3 | |
| 9 | ¿Cuenta con neveras? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: 01 |
| 10 | ¿Cuántas de esas funcionan? | 3 | ¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan?<br>Nevera domestica vertical menor a 400lt X<br>Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __<br>Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __<br>Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __ |
| 11 | ¿Cuenta con congeladores? | 0 | Aclare cuantos tiene la sede: N.A |
| 12 | ¿Cuántos de esos funcionan? | N.A | ¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan?<br>Congelador pequeño, menor a 400 lt __<br>Congelador mediano, de 401 a 800lt __<br>Congelador grande, de 1401 a 1600lt __ |
| 13 | ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo? | 3 | |
| 14 | ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? | 1 | ollas. |

## II. AREA DE PREPARACION

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 15 | ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? | 3 | |
| 16 | ¿El material predominante del techo en ese lugar es? | 3 | eternit |
| 17 | ¿El material predominante del piso en ese lugar es? | 3 | |
| 18 | ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es? | 3 | |

Educación

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

FO-AT-10-04 04-02-2025 Vo. 4

| | | | |
|---|---|---|---|
| 19 | ¿Cuenta con estufas? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: [redacted] ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? [redacted] ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? [redacted] |
| 20 | ¿Cuenta con licuadoras? | 0 | Aclare cuantas tiene la sede: [redacted] |
| 21 | ¿Cuántas de esos funcionan? | N.A | ¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? [redacted] |
| 22 | ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE? | 3 | |
| 23 | ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE? | 0 | Faltan cuchillos. |
| 24 | ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE? | 0 | Faltan cucharas para servir y preparación. |

## III. AREA DE CONSUMO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 25 | ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos? | 3 | |
| 26 | De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo? | 3 | |

## IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 27 | ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos? | 3 | |
| 28 | ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)? | 0 | No cuenta con este servicio. |
| 29 | ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa? | 3 | |
| 30 | ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos? | 3 | |
| 31 | ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: [redacted] |

## V. SERVICIOS SANITARIOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 32 | ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos? | 0 | No cuenta con baños. |
| 33 | ¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos? | 0 | |
| 34 | ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos? | 0 | No cuenta con lava-manos. |

## VI. SERVICIOS PUBLICOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 35 | ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad? | 3 | |
| 36 | ¿La sede cuenta con acceso a agua? | 3 | |
| 37 | ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE? | 0 | Quebrada |
| 38 | ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado? | 0 | Pozo septico. |
| 39 | ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos? | 3 | Gas pipeta. |

Educación

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

FO-A1-11-04 04-02-2025 Vs. 4

## MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

| ELEMENTO | CANTIDAD |
|---|---|
| ¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos? | 3 |
| ¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos? | 3 |
| ¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos? | 5 |
| ¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos? | 5 |

## CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de Infraestructura en la sede Jose Antonio Galan, en la cual se evidencia:
- Faltan cucharas para el proceso de preparacion y servido de los alimentos.
- El comedor escolar NO cuenta con lavadero.
- Faltan platos y pocillos.

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo.

Ruta desde el casco urbano de Yopal hacia la sede Jose Antonio Galan ubicada en la vereda la Jose del municipio de Pore.

Tiempo: Una hora y 30 min.

Distancia: 76 Km

Tipo de terreno: 71.2 Km pavimentado + 4.8Km sin pavimentar.

Tipo de vehiculo: camioneta

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: Eileen Jaimes | FIRMA: |
| NOMBRE: Nikol Vargas | NOMBRE: Eileen Jaimes M | NOMBRE: |
| CEDULA: 1.233.314.984 | CEDULA: 1029644661 | CEDULA: |
| TELEFONO: 3112637150 | TELEFONO: 3123453885 | TELEFONO: |
| CARGO: Prof Apoyo Inter | CARGO: Manipulador | CARGO: |

9711

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentación Escolar · Gobernación Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |

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

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0336 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | RAFAEL URIBE URIBE | etc | CASANARE | MUNICIPIO | PORE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | JOSE ANTONIO GALAN | FECHA DE VISITA | 29/07/2025 | | HORA INICIO: | 9:30 a. m. | |
| OPERADOR | DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | | 0087 - 2025 | HORA DE TERMINACIÓN | 10:45 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | INSTALACIONES_FISICAS. |
| ITEM 3 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pastanos, etc.)? | |
| Cumple: X | No cumple: |
| Observaciones: | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
| ITEM 9 ¿Cuenta con neveras? | |
| Cumple: X | No cumple: |
| Observaciones: | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO |
| ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? | |
| Cumple: X | No cumple: |
| Observaciones: | Ollas. |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
| ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? | |
| Cumple: X | No cumple: |
| Observaciones: | |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

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



| Fotografía No. 06 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

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



| Fotografía No. 07 | MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS |
|---|---|

ITEM 31 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

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



| Fotografía No. 08 | SERVICIOS_PUBLICOS |
|---|---|

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

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



| Fotografía No. 09 | SERVICIOS_PUBLICOS |
|---|---|

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Gas pipeta. | | |



| Fotografía No. 10 | MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS |
|---|---|

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | 5 platos, 5 pocillos, 5 vasos y 5 cucharas. | | |

Educación

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

FO-AT-VI-55 | 31-03-2025 | Vs. 4

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | PORE |
| Fecha de la visita: | 29 09 2025 | Hora inicio: | 11:30 am | Institución educativa: | EL BANCO |
| | | Hora terminación: | 1:15 pm | Sede educativa: | RAMON NONATO PEREZ |
| Modalidad del servicio: | PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( ) | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 114 | PUNTAJE OBTENIDO | 80 | PORCENTAJE % | 70.18% |
| CONCEPTO FINAL | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | | | | |

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria? | 0 | No cuenta con concepto Sanitario. |
| 2 | ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)? | 3 | |
| 3 | ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? | 3 | |
| 4 | ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE? | 3 | |

## I. AREA DE ALMACENAMIENTO

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 5 | ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos? | 3 | |
| 6 | ¿El material predominante del techo en ese lugar es? | 3 | |
| 7 | ¿El material predominante del piso en ese lugar es? | 3 | |
| 8 | ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es? | 3 | |
| 9 | ¿Cuenta con neveras? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: 1 |
| 10 | ¿Cuántas de esas funcionan? | 3 | ¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan?<br>Nevera domestica vertical menor a 400l: __<br>Nevera domestica vertical de 400l a 800 l: X<br>Nevera vertical de 1200 a 1600 l: __<br>Nevera vertical de 1601 a 2200 l: __ |
| 11 | ¿Cuenta con congeladores? | 0 | Aclare cuantos tiene la sede: N.A |
| 12 | ¿Cuántos de esos funcionan? | N.A | ¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan?<br>Congelador pequeño, menor a 400 l: __<br>Congelador mediano, de 401 a 800l: __<br>Congelador grande, de 1401 a 1600l: __ |
| 13 | ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo? | 0 | |
| 14 | ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? | 1 | ollas. |

## II. AREA DE PREPARACION

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 15 | ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? | 3 | |
| 16 | ¿El material predominante del techo en ese lugar es? | 3 | Drywall. |
| 17 | ¿El material predominante del piso en ese lugar es? | 3 | |
| 18 | ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es? | 3 | |

9714

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2020 Vs. 4

| | | | |
|---|---|---|---|
| 19 | ¿Cuenta con estufas? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: 1<br>¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3<br>¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3 |
| 20 | ¿Cuenta con licuadoras? | 3 | Aclare cuantas tiene la sede: 1 |
| 21 | ¿Cuántas de esos funcionan? | 3 | ¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? NO |
| 22 | ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE? | 3 | |
| 23 | ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE? | 3 | |
| 24 | ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE? | 0 | Faltan cucharas pro-moneda. |

## III. AREA DE CONSUMO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 25 | ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos? | 3 | |
| 26 | De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo? | 3 | |

## IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 27 | ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos? | 3 | |
| 28 | ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)? | 3 | Una vez al mes. |
| 29 | ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa? | 3 | |
| 30 | ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos? | 3 | |
| 31 | ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica? | 0 | Aclare cuantas tiene la sede: 0 |

## V. SERVICIOS SANITARIOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 32 | ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos? | 0 | No cuenta con baño. |
| 33 | ¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos? | 0 | |
| 34 | ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos? | 0 | No cuenta con lavama-nos |

## VI. SERVICIOS PUBLICOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 35 | ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad? | 3 | |
| 36 | ¿La sede cuenta con acceso a agua? | 0 | |
| 37 | ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE? | 1 | Carrotanque. |
| 38 | ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado? | 0 | Pozo séptico. |
| 39 | ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos? | 3 | Gas pipeta. |

9715

Educación

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

FO.AT.M.66 04.02.2025 Ve. 4

## MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

| ELEMENTO | CANTIDAD |
|---|---|
| ¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos? | 9 |
| ¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos? | 8 |
| ¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos? | 10 |
| ¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos? | 14 |

## CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita de infraestructura a la sede Ramon Nonato Perez, en la cual se evidencia:
- Mesas y Sillas en mala condiciones.
- Faltan cucharas porcionadoras.
- El comedor escolar NO cuenta con el servicio de agua; el producto es suministrado por un carrotanque, con una frecuencia semanal.

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo.

Ruta desde el casco urbano de Yopal hacia la sede Ramón Nonato Perez, ubicada en la vereda Ramon Nonato Perez del Municipio de Pore.

Distancia: 58 KM

Tiempo: Una hora y 5 min

Tipo de terreno: pavimentado.

tipo de vehiculo: camioneta.

| | | |
|---|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: Diana Arciniegas | FIRMA: |
| NOMBRE: Nayol Vargas | NOMBRE: Diana Rocio Arciniegas | NOMBRE: |
| CEDULA: 1-052-574-980 | CEDULA: 40186214 | CEDULA: |
| TELEFONO: 3117637150 | TELEFONO: 3138563795 | TELEFONO: |
| CARGO: Prof Apoyo Inter | CARGO: Economa. | CARGO: |

427

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

## 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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | EL BANCO | DANE | CASANARE | MUNICIPIO | PORE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | RAMON HONATO PEREZ | FECHA DE VISITA | 29/07/2025 | | | HORA INICIO: | 11:30 a. m. |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | | 0087 - 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:15 p. m. |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INRAESTRUCTURA | | X | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | |
| MODALIDAD | PI: PREPARADO IN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | INSTALACIONES_FISICAS. |
|---|---|

ITEM 2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?

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



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

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

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



| Fotografía No. 03 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

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



| Fotografía No. 04 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

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

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | AREA_DE_PREPARACIÓN |
|---|---|

ITEM 20 ¿Cuenta con fogones?

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



| Fotografía No. 06 | AREA_DE_CONSUMO |
|---|---|

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

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



| Fotografía No. 07 | MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS |
|---|---|

ITEM 31 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | El comedor escolar NO cuenta con recipientes para la recolección de residuos sólidos. | | |



| Fotografía No. 08 | SERVICIOS_PUBLICOS |
|---|---|

ITEM 37 ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?

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



| Fotografía No. 09 | SERVICIOS_PUBLICOS |
|---|---|

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Gas pipeta. | | |



| Fotografía No. 10 | MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS |
|---|---|

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | 8 platos, 8 pocillos, 10 vasos y 14 cucharas. | | |

9718

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

9719

# ANEXO 29

## Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares periodo del 3 al 31 de julio de 2025

9720

## CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025

**OBJETO DEL CONTRATO:** "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

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

**MES DEL 03 AL 31 DE JULIO DE 2025**

**OPERADOR: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**

| No. | MUNICIPIO | INSTITUCION EDUCATIVA | SEDE | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | LOS ALPES | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 2 | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | SAN JOSE | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 3 | OROCUE | IE EL ALGARROBO | LA VENTUROSA | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 4 | TAURAMENA | IE SIGLO XXI | PRINCIPAL | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 5 | TAURAMENA | IE CRIET | PRINCIPAL | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 6 | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | ANTONIO NARIÑO | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 7 | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | PRINCIPAL | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 8 | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | LA UNION | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 9 | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | LA GUERRIPA | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 10 | MANI | IE GAVIOTAS | EL AMPARO | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 11 | MANI | IE CAMILO TORRES RESTREPO | SANTA MARIA DE PALMARITO | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 12 | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | BRISAS DEL PAUTO | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 13 | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | BELLAVISTA | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 14 | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | PRINCIPAL | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 15 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | MACUCO | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 16 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | SAN JOSE | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 17 | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | EL ROMERO | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 18 | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | PRINCIPAL | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 19 | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | COREA | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 20 | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | LAS MERCEDES | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 21 | TAURAMENA | IE JOSE MARÍA CORDOBA | DIVINO NIÑO | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 22 | TAURAMENA | IE CUSIANA | LOS YAGUAROS | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 23 | TAURAMENA | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO | LA LIBERTAD | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 24 | HATO COROZAL | IE SIMON BOLIVAR | PRINCIPAL | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 25 | SACAMA | IE ANTONIO NARIÑO | SANTA TERESA | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |

(3)

**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025**

**OBJETO DEL CONTRATO:** "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

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

**MES DEL 03 AL 31 DE JULIO DE 2025**

**OPERADOR: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**

| No. | MUNICIPIO | INSTITUCION EDUCATIVA | SEDE | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26 | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | POLICARPA SALAVARRIETA | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 27 | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | RAFAEL NUÑEZ | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 28 | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | LA MADRILEÑA | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 29 | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | SAN NICOLAS DE SIRIVANA | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 30 | NUNCHIA | IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN | SAGRADO CORAZON DE JESUS | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 31 | AGUAZUL | IE CUPIAGUA | CUNAMA | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 32 | AGUAZUL | IE CUPIAGUA | SAN IGNACIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | 1 |
| 33 | AGUAZUL | IE CUPIAGUA | RETIRO MILAGRO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | 1 |
| 34 | AGUAZUL | IE CUPIAGUA | UNETE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | 1 |
| 35 | HATO COROZAL | IE ANTONIO MARTINEZ | LAS PALMAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | 1 |
| 36 | HATO COROZAL | IE SIMON BOLIVAR | RAMON NONATO PEREZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | 1 |
| 37 | HATO COROZAL | IE LUIS HERNANDEZ VARGAS | EL CEDRAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | 1 |
| 38 | HATO COROZAL | IE LUIS HERNANDEZ VARGAS | SAN NICOLAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | 1 |
| 39 | HATO COROZAL | IE SIMON BOLIVAR | LUZ DE ORIENTE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | 1 |
| 40 | HATO COROZAL | IE LUIS HERNANDEZ VARGAS | EL SUNI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | 1 |
| 41 | HATO COROZAL | IE HORACIO PERDOMO | DIVINO NIÑO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | 1 |
| 42 | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | ALTAMIRA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | 1 |
| 43 | HATO COROZAL | IE HORACIO PERDOMO | PRINCIPAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | 1 |
| 44 | HATO COROZAL | IE ANTONIO MARTINEZ | SAN FRANCISCO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | 1 |
| 45 | HATO COROZAL | IE SIMON BOLIVAR | SAN RAFAEL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | 1 |
| 46 | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | LA ARMENIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | 1 |
| 47 | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | LA CONSIGNIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | 1 |
| 48 | CHAMEZA | IE JOSE ANTONIO GALAN | NUEVA CENTRO NORTE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | 1 |
| 49 | CHAMEZA | IE JOSE ANTONIO GALAN | LUIS CARLOS GALAN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | 1 |
| 50 | MANI | IE CAMILO TORRES RESTREPO | CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | 1 |

9722

## CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025

**OBJETO DEL CONTRATO:** "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

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

**MES DEL 03 AL 31 DE JULIO DE 2025**

**OPERADOR: DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**

| O. | MUNICIPIO | INSTITUCION EDUCATIVA | SEDE | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MANI | IE CAMILO TORRES RESTREPO | GUAYANAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | 1 |
| 2 | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | MUNDO NUEVO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | 1 |
| 3 | PORE | IE RAFAEL URIBE URIBE | JOSE ANTONIO GALAN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | 1 |
| 4 | PORE | IE EL BANCO | RAMON NONATO PEREZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | 1 |
| 5 | MANI | IE LUIS ENRIQUE BARON | ROBERT KENEDY | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | 1 |
| 6 | OROCUE | IE EL ALGARROBO | MINUTO DE DIOS | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | 1 |
| 7 | OROCUE | IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | LA PRADERA | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 8 | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | EL VEGON | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 9 | OROCUE | IE EL ALGARROBO | LA COLONIA | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 10 | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | CARACARO | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 11 | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | BRISAS DEL MUESE | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 12 | AGUAZUL | IE LA TURUA | PRINCIPAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| **TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL** | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 5 | 3 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 7 | 3 | 8 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 5 | 1 | 0 | 62 |

Vista de SMC - RPS
Vista de SMC - RI
Vista mediante Actas de Reunión

...cumplimiento al contrato de Consultoría No. 1103 de 2025 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 19 "La interventoría deberá realizar 100 visitas mínimo de campo mensuales a las Instituciones Educativas según concertación y aprobación de ...mana mensual por la supervisión. (...) así mismo, de acuerdo al numeral 20. Diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografías y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas visitadas durante las 100 visitas de campo realizadas, para presentar en informe mensual"

...MIRA SIERRA GUTIERREZ
...ATO DE CONSULTORIA No. 1103 DE 2025
...erente Legal

9723

# ANEXO 30

## Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares periodo del 3 al 31 de julio de 2025

9724

# INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

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

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

**CONTRATO DE CONSULTORÍA**
**No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DEL 06 DE MARZO DE 2025**

**OBJETO DEL CONTRATO:**
"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

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

**INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL**
**PERIODO: DEL 03 AL 31 DE JULIO DE 2025**
**CONTRATISTA: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**

**YOPAL - CASANARE**
**2025**

## TABLA DE CONTENIDO


1. **INTRODUCCIÓN** ..... 4
2. **MARCO NORMATIVO** ..... 4
3. **MARCO CONCEPTUAL** ..... 5
4. **OBJETIVOS** ..... 6
   - 4.1 OBJETIVO GENERAL ..... 6
   - 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS ..... 6
5. **ALCANCE** ..... 7
6. **METODOLOGÍA** ..... 7
7. **RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS** ..... 14
   - 7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS ..... 14
   - 7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS ..... 17
8. **ANÁLISIS DE RESULTADOS** ..... 20
   - 8.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA. ..... 21
   - 8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES. ..... 29
9. **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES** ..... 30


## LISTA DE TABLAS


**Tabla 1.** Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE ..... 7
**Tabla 2.** Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio ..... 7
**Tabla 3.** Formato de condiciones de operación modalidad (RPS) ..... 8
**Tabla 4.** Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS). ..... 10
**Tabla 5.** Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS). ..... 11
**Tabla 6.** Formato de condiciones de operación modalidad (RI) ..... 11
**Tabla 7.** Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI) ..... 12
**Tabla 8.** Puntos de corte para calificación de visitas – UApA. ..... 12
**Tabla 9.** Consolidado general de visitas realizadas en el periodo comprendido del 03 al 31 de julio de 2025. ..... 14
**Tabla 10.** Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante el periodo comprendido del 03 al 31 de julio de 2025 - modalidad (RPS) y modalidad (RI) ..... 15
**Tabla 11.** Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante el periodo comprendido del 03 al 31 de julio de 2025 - modalidad (RPS) y modalidad (RI) ..... 15
**Tabla 12.** Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo comprendido del 03 al 31 de julio de 2025. ..... 21


## LISTA DE ILUSTRACIONES


**Ilustración 1.** Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 03 al 31 de julio de 2025. ..... 17
**Ilustración 2.** Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 03 al 31 de julio de 2025. ..... 18
**Ilustración 3.** Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 03 al 31 de julio de 2025. ..... 19
**Ilustración 4.** Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 03 al 31 de julio de 2025. ..... 19
**Ilustración 5.** Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 03 al 31 de julio de 2025. ..... 20

## 1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de consultoría No. Interno 1103 del 06 de marzo de 2025 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** se efectuó el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025, con objeto de: **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y cuya ejecución se realiza por la empresa **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.**

Que considerando lo anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma interventora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 03 al 31 de julio de 2025, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio – (PS) - *Almuerzo* y modalidad Ración Industrializada – (RI), en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025.

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

## 2. MARCO NORMATIVO

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

- ✓ **Ley 1955 de 2019**: "Por el cual se expide el plan nacional de desarrollo 2018-2022 "PACTO POR COLOMBIA, PACTO POR LA EQUIDAD".

  [...] Artículo 189. "Por la cual se crea la Unidad Especial Administrativa de Alimentación Escolar y se definen sus objetivos".

- ✓ **Ley 2042 de 2020**: "Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE".

- ✓ **Ley 2046 de 2020:** "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos".

- ✓ **Ley 2167 de 2021:** "Garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE - durante el calendario académico".

- ✓ **Ley 2195 de 2022:** "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones".

- ✓ **Resolución 2674 de 2013:** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".

- ✓ **Resolución 00335 de 2021**: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

## 3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

**Seguimiento o monitoreo:** El seguimiento o monitoreo es una acción permanente a lo largo del proceso de los proyectos que permite una revisión periódica del trabajo, tanto en su eficiencia en el manejo de recursos, como de su eficacia en el cumplimiento de los objetivos propuestos. A través de la recolección y el análisis continuo de información se pueden controlar los avances durante la fase de ejecución y comparar así los resultados esperados con el estado de avance de estos, lo que permite identificar y valorar posibles problemas y logros de los procesos de ejecución, así como proporcionar información fiable y oportuna, con el fin de hacer ajustes para lograr el objetivo deseado. Es de vital importancia que el seguimiento o monitoreo se realice como una parte integral del proceso, acordada con los responsables de la gestión, para que no sea solo una supervisión.

## 4. OBJETIVOS

### 4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025, con objeto de: "**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**".

### 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

## 5. ALCANCE

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

## 6. METODOLOGÍA

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

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

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

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta seis (6) enfoques técnicos para la modalidad Ración (PS) y cuatro (4) para la Ración (RI), los cuales se desglosan en ítems específicos para cada modalidad, desde la *Tabla No. 3* a la *Tabla No. 7*.

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

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

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

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

| Condiciones higiénico-sanitarias | |
|---|---|
| **Plan de saneamiento** | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | |
| 1 | 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. |
| 2 | 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. |
| 3 | 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. |
| 4 | 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. |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique). |
| **Control de plagas** | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | |
| 10 | 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. |
| 11 | 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. |
| 12 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. |
| 13 | 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. |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). |
| **Abastecimiento de agua** | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). |

| | |
|---|---|
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). |
| **Personal manipulador** | |
| 17 | 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. |
| 18 | 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. |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. |
| **Almacenamiento** | |
| 21 | 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. |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. |
| 23 | 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. |
| 24 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. |
| 26 | 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 |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. |
| **Preparación ensamble y distribución** | |
| 28 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. |
| 29 | 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. |
| 30 | 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. |
| 31 | 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. |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. |
| 33 | 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. |
| 34 | 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. |

| | |
|---|---|
| **Participación ciudadana** | |
| 35 | 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) |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. |
| **Verificación de implementos de aseo** | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | | |
| 40 | 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 | | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | SI | | NO | | |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ✓ Variable # 5 (*Relacionadas con la existencia de sistemas de extracción, su mantenimiento y registros):* Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera sistema de extracción.
- ✓ Variable # 14 (*Relacionadas con la existencia de trampa de grasas, su mantenimiento y registros de control):* Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera trampa de grasa; no obstante, se determinó la inexistencia de este insumo en todas las unidades aplicativas evaluadas.
- ✓ Variable # 25 y 34 (Relacionadas con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura): Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura.
- ✓ Variable # 37 (Relacionada con la entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida - Formato anexo check list elementos de aseo): Se determinó un 100% de cumplimiento cuando la variable obtuviera uno (1), de lo contrario reportó cero (0) por presentar faltantes que surtieron un plan de mejora y reposición respectiva.

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

- ✓ Variable # 38 (Relacionada con la existencia en campo de la visita de IVC realizada por la ETS): Se evaluó solo en las instituciones en donde se contaba con la copia del acta de IVC de la ETS
- ✓ Variable # 39 (Relacionadas con la existencia de instrumentos de medición y control): Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura y masa.
- ✓ Variable # 40 (*Relacionadas con las Condiciones de distribución y transporte*): Solo se evaluó cuando coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica en campo. Sin embargo, este seguimiento se complementa con la actividad de verificación que se realiza cada semana en la bodega principal de almacenamiento de materia prima.
- ✓ Variable # 41 (*Relacionadas con el ciclo de menú entregado durante el día de la visita*): Se describe el cumplimiento del ciclo de menú entregado el día de la visita de seguimiento y control.

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

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

## 7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

### 7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

El seguimiento, monitoreo y control del servicio de alimentación escolar es un proceso que se evalúa conforme a las especificaciones contractuales y acorde con los lineamientos técnicos y administrativos del PAE. Este procedimiento se fundamenta en las actividades de verificación y análisis de información para determinar fallas, identificar oportunidades de mejora y generar alertas tempranas que aseguren la eficacia y efectividad del programa.

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado a través de las visitas de campo que permitieron recolectar información sobre los procesos de almacenamiento, conservación, preparación y entrega de raciones alimentarias en las sedes educativas priorizadas por el PAE, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato de prestación de servicios No. 0087 de 2025 ejecutado por la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.". En este sentido, durante el seguimiento se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se distribuyeron los complementos de la *modalidad Ración Industrializada – RI* y se elaboraron los alimentos en la *modalidad de atención Ración Preparada en Sitio – PS complemento almuerzo* para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados como externos en las Instituciones oficiales del Departamento de Casanare.

Cabe mencionar que durante el mes de julio de 2025 se presentó la suspensión de la prestación del servicio de alimentación escolar (PAE) debido al receso académico de mitad de año establecido por la Resolución No. 3293 del 31 de octubre de 2024 emitida por la Secretaría de Educación de Casanare. Como resultado de la suspensión citada anteriormente, se determinó para el jueves, 03 de julio de 2025 un reinicio de las actividades contractuales de alistamiento y posteriormente, para el lunes 07 de julio de 2025, el restablecimiento de la operación del PAE en las sedes educativas priorizadas. Por tal razón, el informe actual abarca un periodo general comprendido del 03 al 31 de julio de 2025.

A continuación, la firma consultora se permite consolidar las visitas técnicas realizadas durante el mes de julio de 2025, aclarando que, si bien en la *Tabla No. 9* se relacionan visitas de infraestructura, seguimiento a SPQRS, estrategias de vida saludable y de bodega, estas serán evaluadas en informes independientes.

**Tabla 9.** Consolidado general de visitas realizadas en el periodo comprendido del 03 al 31 de julio de 2025.

| TIPO DE VISITA | VISITAS DEL PERIODO |
|---|---|
| Ración Preparada en Sitio (RPS) | 55 |
| Ración Industrializada (RI) | 6 |
| Diagnósticos de Infraestructura | 43 |
| Visitas mediante Acta de reunión | 1 |
| Seguimiento a SPQRS | 26 |
| Estrategia de vida saludable | 0 |
| Sedes administrativas y/o Bodegas | 4 |
| **TOTAL VISITAS DEL PERIODO** | **135** |

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de las modalidades de atención modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI), las cuales se detallan en orden cronológico por medio de la *Tabla No. 10*, donde para el periodo se lograron obtener: sesenta y dos (62) actas de calificación (sesenta y uno (61) de calificación y una (1) de reunión).

**Tabla 10.** Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante el periodo comprendido del 03 al 31 de julio de 2025 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

| No | MUNICIPIO | INSTITUCIÓN | SEDE | FECHA DE VISITA | PAE[1] |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | AGUAZUL | IE LA TURUA | PRINCIPAL | 23/7/2025 | PS |

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

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

**Tabla 11.** Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante el periodo comprendido del 03 al 31 de julio de 2025 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

| No | MUNICIPIO | INSTITUCIÓN | SEDE | FECHA DE VISITA | % A.T[1] | CONCEPTO A.T | % A.N[2] | CONCEPTO A.N | PAE[3] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | LOS ALPES | 7/7/2025 | 84,00% | Aceptable | | | PS |
| 2. | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | SAN JOSE | 7/7/2025 | 90,60% | Bueno | 100% | Muy bueno | PS |
| 3. | OROCUE | IE EL ALGARROBO | LA VENTUROSA | 7/7/2025 | 81,30% | Aceptable | | | PS |
| 4. | TAURAMENA | IE SIGLO XXI | PRINCIPAL | 7/7/2025 | 100% | Muy bueno | | | PS |
| 5. | TAURAMENA | IE CRIET | PRINCIPAL | 7/7/2025 | 90,60% | Bueno | 100% | Muy bueno | PS |
| 6. | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | ANTONIO NARIÑO | 8/7/2025 | 92,9% | Bueno | 100% | Muy bueno | PS |
| 7. | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | PRINCIPAL | 8/7/2025 | 87,5% | Bueno | | | PS |
| 8. | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | LA UNION | 9/7/2025 | 62,10% | Deficiente | | | PS |
| 9. | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | LA GUIRRIPA | 9/7/2025 | 89,30% | Bueno | | | PS |
| 10. | MANI | IE GAVIOTAS | EL AMPARO | 9/7/2025 | 74,20% | Aceptable | | | PS |
| 11. | MANI | IE CAMILO TORRES RESTREPO | SANTA MARIA DE PALMARITO | 9/7/2025 | 73,10% | Aceptable | | | PS |
| 12. | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | BRISAS DEL PAUTO | 9/7/2025 | 100% | Muy bueno | | | PS |
| 13. | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | BELLAVISTA | 9/7/2025 | 82,8% | Aceptable | | | PS |
| 14. | PORE | IE ANTONIO NARIÑO | PRINCIPAL | 9/7/2025 | 100% | Muy bueno | | | PS |
| 15. | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | MACUCO | 10/7/2025 | 89,3% | Bueno | | | PS |
| 16. | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | SAN JOSE | 10/7/2025 | 92,6% | Bueno | | | PS |
| 17. | NUNCHIA | IE ANTONIO NARIÑO | EL ROMERO | 10/7/2025 | 96,4% | Muy bueno | | | PS |
| 18. | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | PRINCIPAL | 14/7/2025 | 82,10% | Aceptable | | | PS |
| 19. | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | COREA | 14/7/2025 | 92,60% | Bueno | | | PS |
| 20. | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | LAS MERCEDES | 14/7/2025 | 96,70% | Muy bueno | | | PS |
| 21. | TAURAMENA | IE JOSE MARÍA CORDOBA | DIVINO NIÑO | 15/7/2025 | 90,30% | Bueno | 100% | Muy bueno | PS |
| 22. | TAURAMENA | IE CUSIANA | LOS YAGUAROS | 15/7/2025 | 93,10% | Bueno | 85,7% | Bueno | PS |
| 23. | TAURAMENA | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO | LA LIBERTAD | 15/7/2025 | 88,90% | Bueno | | | PS |
| 24. | HATO COROZAL | IE SIMON BOLIVAR | PRINCIPAL | 16/7/2025 | 85,2% | Bueno | | | PS |
| 25. | SACAMA | IE ANTONIO NARIÑO | SANTA TERESA | 16/7/2025 | 82,8% | Aceptable | 71,4% | Aceptable | PS |
| 26. | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | POLICARPA SALAVARRIETA | 16/7/2025 | 72,40% | Aceptable | 85,7% | Bueno | PS |
| 27. | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | RAFAEL NUÑEZ | 16/7/2025 | 77,80% | Aceptable | | | PS |



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

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 28. | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | LA MADRILEÑA | 16/7/2025 | 88,90% | Bueno | | | PS |
| 29. | NUNCHIA | IE EL PRETEXTO | SAN NICOLAS DE SIRIVANA | 17/7/2025 | 80,00% | Aceptable | 100% | Muy bueno | PS |
| 30. | NUNCHIA | IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN | SAGRADO CORAZON DE JESUS | 17/7/2025 | 73,90% | Aceptable | | | PS |
| 31. | AGUAZUL | IE CUPIAGUA | CUNAMA | 21/7/2025 | 93,10% | Bueno | | | PS |
| 32. | AGUAZUL | IE CUPIAGUA | SAN IGNACIA | 21/7/2025 | 93,10% | Bueno | | | PS |
| 33. | AGUAZUL | IE CUPIAGUA | RETIRO MILAGRO | 21/7/2025 | 92,30% | Bueno | | | PS |
| 34. | AGUAZUL | IE CUPIAGUA | UNETE | 21/7/2025 | 87,50% | Bueno | | | PS |
| 35. | HATO COROZAL | IE ANTONIO MARTINEZ | LAS PALMAS | 21/7/2025 | 72,00% | Aceptable | | | PS |
| 36. | HATO COROZAL | IE SIMON BOLIVAR | RAMON NONATO PEREZ | 21/7/2025 | 92,30% | Bueno | | | PS |
| 37. | HATO COROZAL | IE LUIS HERNANDEZ VARGAS | EL CEDRAL | 21/7/2025 | 84,6% | Aceptable | | | PS |
| 38. | HATO COROZAL | IE LUIS HERNANDEZ VARGAS | SAN NICOLAS | 22/7/2025 | 89,30% | Bueno | | | PS |
| 39. | HATO COROZAL | IE SIMON BOLIVAR | LUZ DE ORIENTE | 22/7/2025 | 87,5% | Bueno | | | PS |
| 40. | HATO COROZAL | IE LUIS HERNANDEZ VARGAS | EL SUNI | 22/7/2025 | 96,20% | Muy bueno | | | PS |
| 41. | HATO COROZAL | IE HORACIO PERDOMO | DIVINO NIÑO | 23/7/2025 | 92,00% | Bueno | | | PS |
| 42. | AGUAZUL | IE LUIS MARIA JIMENEZ | ALTAMIRA | 23/7/2025 | 68,00% | Deficiente | | | PS |
| 43. | HATO COROZAL | IE HORACIO PERDOMO | PRINCIPAL | 23/7/2025 | 92,90% | Bueno | | | PS |
| 44. | HATO COROZAL | IE ANTONIO MARTINEZ | SAN FRANCISCO | 23/7/2025 | 89,30% | Bueno | | | PS |
| 45. | HATO COROZAL | IE SIMON BOLIVAR | SAN RAFAEL | 23/7/2025 | 92,60% | Bueno | 71,4% | Aceptable | PS |
| 46. | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | LA ARMENIA | 24/7/2025 | 85,70% | Bueno | | | PS |
| 47. | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | LA CONSIGNIA | 24/7/2025 | 92,60% | Bueno | | | PS |
| 48. | CHAMEZA | IE JOSE ANTONIO GALAN | NUEVA CENTRO NORTE | 28/7/2025 | 84,60% | Aceptable | | | RI |
| 49. | CHAMEZA | IE JOSE ANTONIO GALAN | LUIS CARLOS GALAN | 28/7/2025 | 89,70% | Bueno | 85,7% | Bueno | PS |
| 50. | MANI | IE CAMILO TORRES RESTREPO | CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA | 29/7/2025 | 93,80% | Bueno | | | PS |
| 51. | MANI | IE CAMILO TORRES RESTREPO | GUAYANAS | 29/7/2025 | 96,70% | Muy bueno | | | PS |
| 52. | MANI | IE JESUS BERNAL PINZON | MUNDO NUEVO | 29/7/2025 | 100% | Muy bueno | | | PS |
| 53. | PORE | IE RAFAEL URIBE URIBE | JOSE ANTONIO GALAN | 29/7/2025 | 92,6% | Bueno | | | PS |
| 54. | PORE | IE EL BANCO | RAMON NONATO PEREZ | 29/7/2025 | 85,70% | Bueno | 76,9% | Aceptable | PS |
| 55. | MANI | IE LUIS ENRIQUE BARON | ROBERT KENEDY | 30/7/2025 | 96,40% | Muy bueno | | | PS |
| 56. | OROCUE | IE EL ALGARROBO | MINUTO DE DIOS | 7/7/2025 | 100% | Muy bueno | | | RI |
| 57. | OROCUE | IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | LA PRADERA | 8/7/2025 | 69,20% | Aceptable | | | RI |
| 58. | RECETOR | IE FERNANDO RODRIGUEZ | EL VEGON | 8/7/2025 | 92,30% | Bueno | | | RI |
| 59. | OROCUE | IE EL ALGARROBO | LA COLONIA | 8/7/2025 | 84,60% | Aceptable | | | RI |
| 60. | OROCUE | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | CARACARO | 9/7/2025 | 84,60% | Aceptable | | | RI |
| 61. | PAZ DE ARIPORO | IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE | BRISAS DEL MUESE | 16/7/2025 | 92,30% | 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 prepárada en sitio"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (% A.N).

## 7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS

Ahora bien, en lo referente al porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes cinco (5) ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo específico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo realizadas por la firma consultora. Por consiguiente, se presenta la evaluación de la operación comprendida del 03 al 31 de julio de 2025 del Programa de Alimentación Escolar – PAE ejecutado por la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S durante el séptimo mes del Contrato de Prestación de servicio No. 0087 de 2025.

**Ilustración 1.** Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 03 al 31 de julio de 2025.




**Nota:** 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 DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, como son: condiciones de infraestructura de los comedores escolares, la existencia del acta de Inspección Vigilancia y Control - IVC e instrumentos de verificación como termómetros y balanzas, los cuales, son responsabilidad directa de la ETC – Gobernación de Casanare.

**Ilustración 2.** Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 03 al 31 de julio de 2025.



**Ilustración 3.** Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 03 al 31 de julio de 2025.

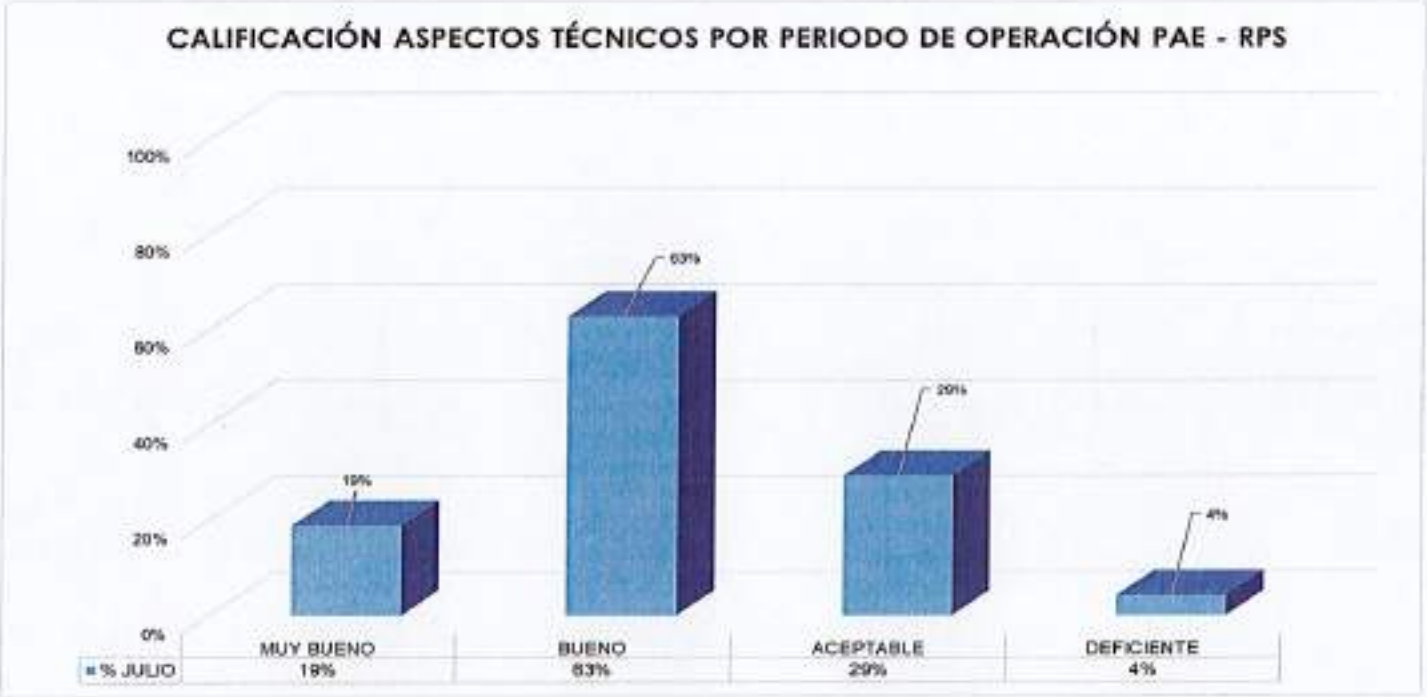



**Ilustración 4.** Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 03 al 31 de julio de 2025.

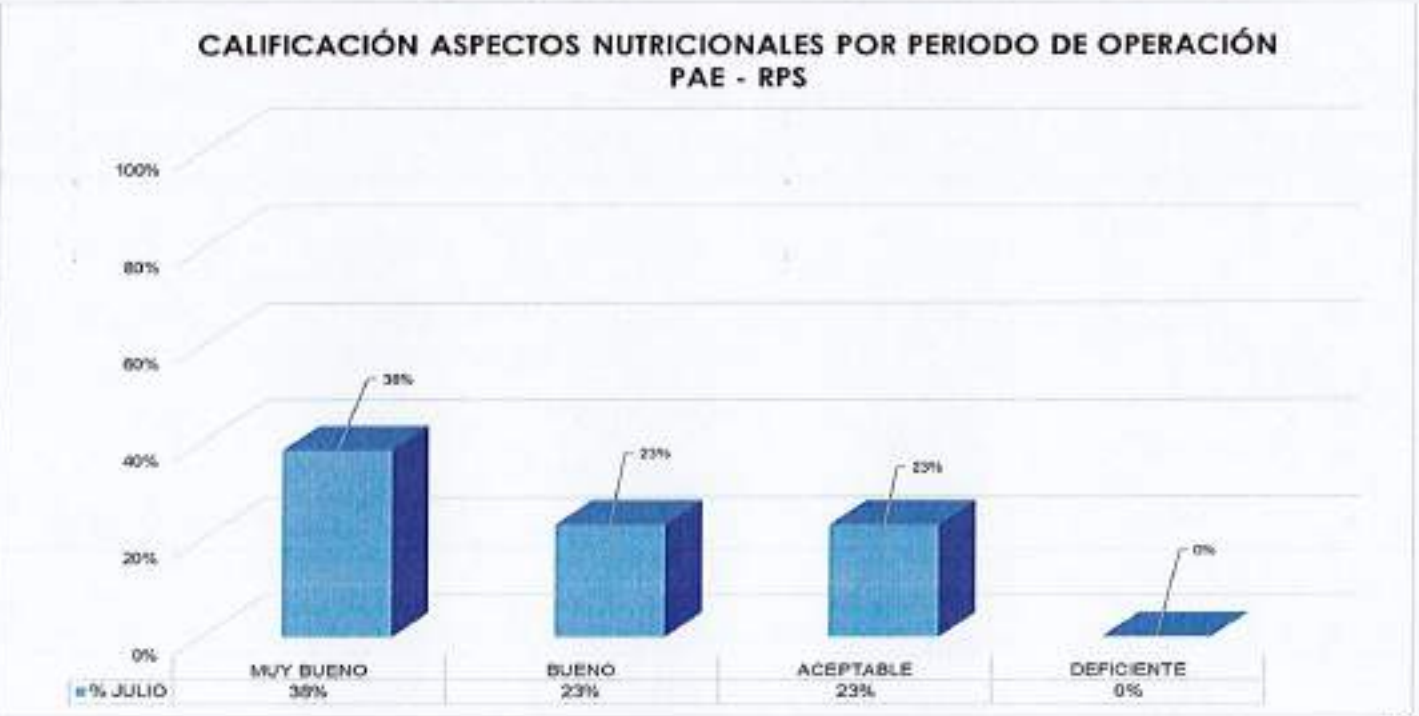
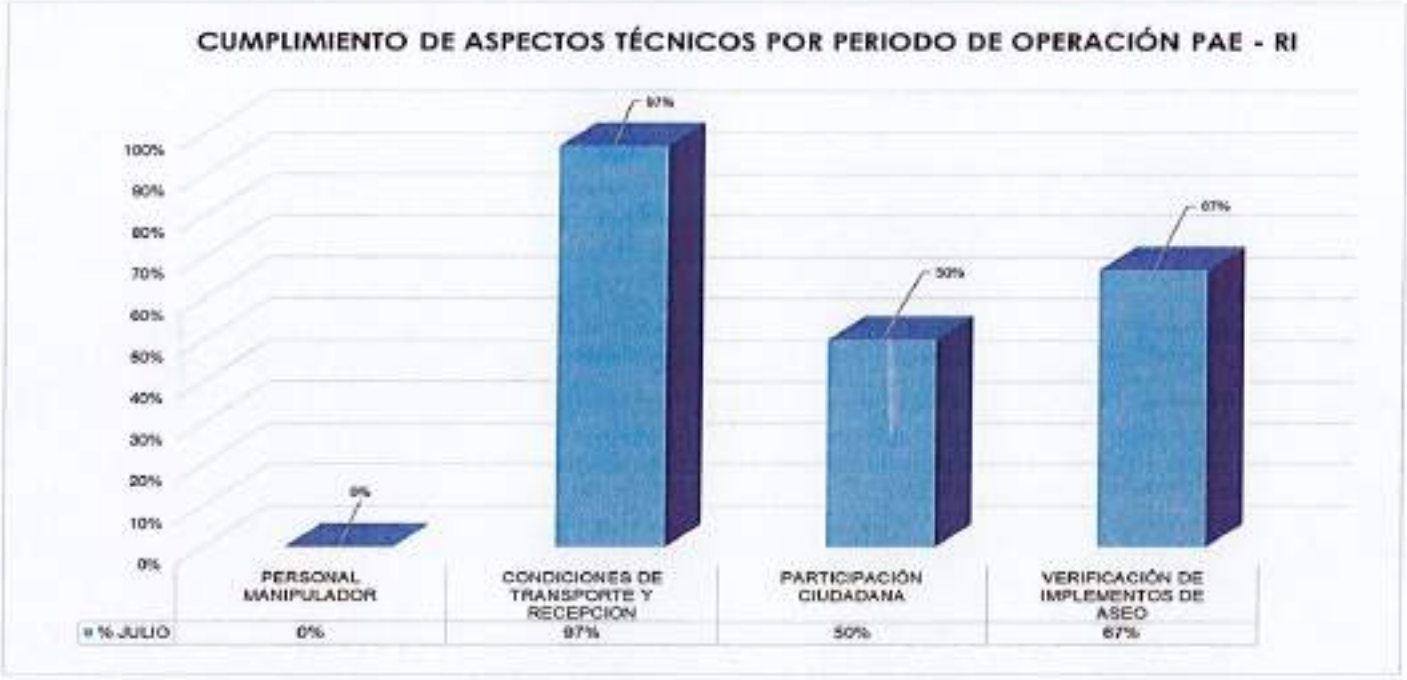


**Ilustración 5.** Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 03 al 31 de julio de 2025.




## 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 "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S", 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 DE CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Nº. SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2025 No. Interno 0087 DE 2025 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y la "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S", de fecha 10 de marzo de 2025. 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 03 al 31 de julio de 2025.

## 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 comprendido del 03 al 31 de julio de 2025.

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| **I. ASPECTOS TÉCNICOS** | |
| CONDICIONES DE SANEAMIENTO: | Junio: 82% - Julio: 84%(Aumentó 2%)<br><br>Conforme a las obligaciones contractuales, el Operador PAE implementó un Plan de Saneamiento Básico - PSB en cada comedor escolar acorde con lo establecido en la *Resolución 2674 de 2013* del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual contó con la revisión y aprobación por parte del equipo de supervisión del PAE durante la fase preoperativa. Ésta documentación incluyó: Objetivos; Alcance; Definiciones; Generalidades; Marco Legal; Procedimientos, Registros y Responsables para los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de residuos sólidos y líquidos, Programa de Abastecimiento de agua potable.<br><br>Respecto a la implementación de estos soportes, la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S" obtuvo un 84% de cumplimiento en las condiciones de saneamiento durante la ejecución correspondiente al mes de julio de 2025, determinando un corto avance de 2% frente al mes de junio de 2025 y una categorización dentro del rango "Aceptable". Este resultado sugiere la necesidad de priorizar los procesos de capacitación continua del personal, ya que la experiencia previa ha demostrado el mejoramiento sostenido de las condiciones de saneamiento durante los periodos de operación, en los cuales se realizaron sesiones de formación y refuerzo en relación al registro y ejecución de las actividades de saneamiento básico de los comedores escolares.<br><br>En este sentido, las verificaciones realizadas por el equipo interventor durante el séptimo mes de operación identificaron no conformidades en la implementación de los procedimientos de control, relacionadas con deficiencias tanto a nivel documental (registro |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | de las actividades de los programas anexos al plan de saneamiento), e igualmente requerimientos de acciones de mejora en el ámbito de prácticas de limpieza y desinfección en áreas o superficies. De acuerdo a los resultados obtenidos frente a los soportes físicos, se continuaron presentando situaciones en donde se hallaba la ausencia o el mal diligenciamiento de los formatos, 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 a los registros semanales de control integrado de plagas, así como la publicación de los protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.<br><br>Finalmente, cabe precisar que existieron dos aspectos inmersos en el plan de saneamiento en los cuales la interventoría se centró en validar el cumplimiento contractual establecido por medio de los estudios previos y la propuesta económica. Tales aspectos estuvieron relacionados con las actividades de "fumigación de comedores escolares y la limpieza de tanques de almacenamiento aéreos y/o subterráneos", componentes en las cuales se efectuó un seguimiento específico al cronograma de operaciones, en donde la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, estableció las fechas de ejecución correspondientes a cada municipio donde se desarrolla el PAE.<br><br>Por lo tanto, y dada su relevancia, los aspectos fundamentales del plan de saneamiento básico mencionados anteriormente, serán objeto de análisis pormenorizado, abordando cada uno de los resultados clave del periodo de análisis. |
| - Programa de limpieza y desinfección | -Con respecto al programa de limpieza y desinfección el cumplimiento general durante el séptimo periodo de operación, correspondió al 90,6%, demostrando un aumento de 3,8% frente al mes de junio de 2025 (86,8%). Cabe resaltar que, bajo el enfoque de este análisis se consideró para algunos casos la calificación de la *variable 5*, como NO APLICA (NA), puesto que, la mayoría de las sedes educativas presentó ausencia de sistemas de extracción que permitieran la evacuación de vapores procedentes de las áreas de preparación de alimentos. En cuanto a las variables evaluadas en este ítem, los *Numerales 1 y 2* presentaron las mayores no conformidades, principalmente, al no tener registros correctamente diligenciados; así como, al evidenciar deficiencias en los procesos de limpieza en las áreas de los comedores escolares. Como consecuencia de estos aspectos técnicos no favorables, se determinaron un total de once (11) y diez (10) nulidades para los ítems referidos anteriormente, los cuales debieron surtir el respectivo plan de mejora por el operador durante el mes de julio 2025. |
| - Control de plagas | -En relación al programa de control de plagas se logró un cumplimiento general de 72,86% durante el séptimo periodo de operación, evidenciando un avance de 5,9% en comparación con el mes de junio de 2025. Las principales no conformidades se presentaron en la evaluación de los *Numerales 7 y 9*, los cuales dieron como resultado treinta y ocho (38) y diez (10) observaciones nulas, que a su vez, estuvieron relacionados con: falencias en la implementación de actividades de control de plagas con enfoque preventivo dada la ausencia de barreras físicas para zonas de ventilación o aberturas superiores e inferiores de las áreas; y finalmente, calificaciones nulas por la inexistencia |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | de registros diarios de las actividades de control que efectúa el personal manipulador in situ.<br><br>Frente al *Numeral 8*, por el cual se evaluó el cumplimiento del cronograma de fumigación y la documentación de la empresa fumigadora (incluyendo fichas técnicas y certificado), se estableció el registro de fumigación en 35 de las 55 sedes visitadas durante el mes.<br><br>Cabe precisar que, los comedores escolares con fumigaciones programadas para fechas posteriores a la visita de seguimiento, monitoreo y control de la interventoría, recibieron una calificación general como NO OBSERVADO (N.O). Por consiguiente, se espera un avance significativo en las actividades de fumigación durante los siguientes periodos de operación del PAE. |
| - Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos | -Para el programa de residuos sólidos y líquidos el cumplimiento general del séptimo periodo de operación fue equivalente al 85,45%, fijando en esta instancia una disminución de 4,3% en relación con el mes de junio 2025 (89.73%). De acuerdo a los resultados de este componente técnico, se determinó como principal influencia negativa, el numeral *10* con una relación de veintinueve (29) calificaciones nulas para al ítem que evaluaba "*la existencia, suficiencia, buen estado e identificación de recipientes de material sanitario destinados para la recolección de residuos sólidos conforme a la norma sanitaria vigente*". Frente a la situación descrita anteriormente, se precisa mencionar que la eficiencia del programa de residuos sólidos tiene corresponsabilidad entre la ETC y el 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.<br><br>Finalmente, con menor proporción se encontró la influencia negativa de la *variable* 13, por la cual se identificaron tres (3) no conformidades en las sedes: I.E GAVIOTAS SEDE EL AMPARO (MANI), I.E EL PRETEXTO SEDE SAN NICOLAS DE SIRIVANA (NUNCHIA) e I.E LUIS HERNÁNDEZ VARGAS SEDE SAN NICOLÁS (HATO COROZAL) relacionadas con fallas en los protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado, al no contar con señalización para el punto de acopio. |
| - Abastecimiento de agua | -La implementación del programa de abastecimiento de agua durante el sexto periodo de operación del PAE logró un cumplimiento general del 86,21%, lo cual representó un incremento de 5,2 puntos porcentuales en relación con el mes de junio 2025 (81,03%). Para este análisis, las visitas desarrolladas por la interventoría se enfocaron en evaluar la existencia, el estado físico y la limpieza de dos clases de tanque de almacenamiento de agua: el aéreo y/o subterráneo (*Numeral 15*), y el de nivel y/o de piso (*Numeral 16*).<br><br>La evaluación descrita anteriormente, tuvo diferentes criterios de verificación de acuerdo al tipo de suministro o a la actividad de lavado; involucrando para el caso del "tanque aéreo y/o subterráneo", el cumplimiento del cronograma establecido por el operador, mientras que, para el lavado del "tanque de nivel", se consideró la revisión de la acción semanal a cargo del personal manipulador contratado. |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | En relación con el *Numeral 15* se determinó un total de siete (7) no conformidades para el cumplimiento del cronograma establecido para el lavado de "tanque aéreo y/o subterráneo", situación que generó la reprogramación de la actividad para periodos posteriores. Por su parte, el *Numeral 16* concerniente a la limpieza periódica del "tanque de nivel", determinó la inexistencia del soporte actualizado de lavado, en una (1) unidad aplicativa.<br><br>Finalmente, se aclara que, para cada caso analizado en los comedores escolares y donde no se encontró la infraestructura de alguno de los tanques citados previamente, la calificación asignada fue "NO APLICA" (N.A.), dada la ausencia del elemento a evaluar. En consecuencia, de los 55 comedores escolares de las Instituciones Educativas inspeccionadas durante el mes de análisis, se encontró ausencia de trece (13) y veintiséis (26), tanques de abastecimiento de agua potable aéreos y de nivel, respectivamente. |
| PERSONAL MANIPULADOR | (Aplica para Modalidad PS y RI)<br>PS: Junio: 91% - Julio: 83% (Disminuyó 8%)<br>RI: Junio: NA – Julio: NA<br><br>La ejecución eficiente de Programa de Alimentación Escolar - PAE se logra mediante la interacción de diferentes actores, los cuales tienes diversas funciones y responsabilidades. No obstante, cuando se trata de la calidad, la seguridad, la presentación e inocuidad de una ración alimentaria, sin duda, se destaca la participación del personal manipulador, quien es el protagonista que permite la transformación de las materias primas en productos finales. Bajo el fundamento anterior, el operador PAE debe garantizar en el personal manipulador de alimentos, el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente *Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS*, en relación a la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y a los aspectos comprendidos en el *Capítulo III, Artículos 11, 12, 13 y 14*, así como, de los LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PAE dados a través de la Resolución 00335 de 2021.<br><br>En consecuencia, la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S" consiguió para este aspecto técnico un porcentaje de cumplimiento equivalente al 83% para la operación del mes de julio de 2025, demostrando una categorización dentro del rango "Aceptable" y una disminución de 8 puntos porcentuales respecto a la ejecución correspondiente al mes de junio 2025 (91%).<br><br>El análisis de resultados permitió identificar que el principal factor negativo del periodo estuvo asociado al *ítem 20*, el cual evaluaba la existencia en campo de los soportes de capacitación y/o jornadas en formación en educación sanitaria. Respecto a este aspecto técnico, se constató en veinticinco (25) visitas de campo la ausencia de soporte físico que acreditara la asistencia a la última jornada del plan de capacitación.<br><br>De la misma manera, se determinaron observaciones no favorables para el *ítem 17* dado que en cuatro (4) Instituciones Educativas no se evidenció la existencia de soportes técnicos de forma física, concernientes al examen de aptitud médica. Frente a los documentos |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | anteriormente mencionados, cabe anotar que, aunque fueron adjuntos al informe de acta parcial No. 1, hacen parte de los requerimientos técnicos que deben ser dispuestos por el operador en cada una de las unidades aplicativas donde se lleve a cabo la prestación del servicio. En este sentido, era necesario transferir los mismos, a todos los restaurantes escolares para dar cumplimiento al numeral.<br><br>Finalmente, se encontraron seis (6) nulidades para el *ítem 18* orientado a la verificación de la existencia y/o buen uso de la dotación reglamentaria para las actividades de manipulación de alimentos. |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Junio: 98% - Julio: 97% (Disminuyó 1%)<br><br>La evaluación de este ítem en torno al desarrollo del PAE dado por la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S", mostró para el séptimo mes de operación un cumplimiento que se categorizó en el rango "Muy Bueno", siendo equivalente a 97%. Sobre este comportamiento, resulta importante destacar la favorabilidad en el *ítem 24* 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 especificos reglamentarios, y a su vez, bajo condiciones óptimas de calidad.<br><br>No obstante, entre los aspectos técnicos evaluados en el ítem de "Condiciones de almacenamiento" se establecieron solicitudes de acciones de mejora para el *Numeral 27* dado que la materia prima no conforme, no se ubicó en un área específica e identificada dentro de la zona de almacenamiento, obteniendo seis (6) calificaciones nulas. Así mismo, para el *Numeral 22* se determinaron novedades para las materias primas que correspondieron a un total de dos (2) requerimientos que debieron surtir planes de mejora en las siguientes Instituciones Educativas: IE EL PRETEXTO PRINCIPAL DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA e I.E JESÚS BERNAL PINZÓN SEDE LA ARMENIA DEL MUNICIPIO DE MANI.<br><br>Cabe citar que la evaluación del *Numeral 25* 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, la actividad de sostenimiento de los rangos de temperatura que no obtuvo no conformidades y que se verifica por medio del *numeral 21* se complementa con la actividad de mantenimiento preventivo y/o correctivo, el cual, se analiza de manera individual a través del actual informe. A su vez, este último ítem se correlaciona directamente con la disponibilidad de servicio de energía continuo, situación que no fue ideal en algunas sedes del departamento de Casanare y que requiere de acciones especiales que propendan a garantizar la conservación de los alimentos y/o materias primas del PAE. |
| PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN | Junio: 85% - Julio: 91% (Aumentó 6%)<br><br>Este aspecto está enfocado en evaluar las actividades de preparación, ensamble y distribución que determinan el cumplimiento de las condiciones sanitarias y la disminución de los riesgos inherentes a la producción de las raciones alimentarias fabricadas en los restaurantes escolares inmersos en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 0087 de 2025. Así bien, la evaluación de este aspecto técnico en torno al desarrollo del |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | programa durante el séptimo mes de operación, continuó mostrando un avance en el cumplimiento frente al inicio de la operación, alcanzando una categoría "Buena" de 91%.<br><br>Entre tanto, el análisis general determinó que el principal factor que influyó en la calificación de este aspecto técnico, se vinculó a los hallazgos y las no conformidades presentadas en el *Numeral 33* del acta aplicada por interventoría. Bajo el contexto anterior, se requirieron dieciocho (18) solicitudes de actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo en los equipos mínimos dispuestos en los comedores escolares para la operación PAE como son: dispositivos de conservación (neveras, congeladores, nevecones), estufas (industriales y/o domesticas), licuadoras (industriales y/o domesticas), y finalmente, ollas a presión (de primera y segunda generación).<br><br>Haciendo hincapié en el requisito de mantenimiento de equipos y dotación de insumos, fueron determinados equipos obsoletos, por lo cual, resulta importante citar que la ETC de acuerdo al *Decreto 1852 de 2015* del MEN, *Articulo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, numeral 3* debe: "*Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando*". En este sentido, resulta indispensable abordar estas problemáticas de las sedes educativas del departamento, para prever e identificar las oportunidades de mejora del funcionamiento del PAE desde la etapa de Planeación.<br><br>Finalmente, tal como se menciona en el *Numeral 3.1* del presente informe de análisis, los ítems relacionados con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura, solo fueron evaluados en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura, por consiguiente, el *ítem 34* obtuvo calificaciones de N.O (No observado) en su totalidad. No obstante, es preciso citar que la interventoría efectuó monitoreo de temperatura como actividad de seguimiento en campo. |
| PARTICIPACIÓN CIUDADANA (PUBLICACIONES) | (Aplica para Modalidad PS y RI)<br><br>PS:<br>Junio: 100% - Julio: 100% (Constante)<br><br>RI:<br>Junio: 0% - Julio: 50% (Aumentó 50%)<br><br>El análisis especifico de este aspecto técnico, permite evidenciar las acciones enfocadas al cumplimiento relacionado con la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución realizada por la empresa "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S" para las unidades aplicativas priorizadas en la modalidad ración Preparada en sitio - PS (*Numerales 35 y 36) y modalidad Ración Industrializada - RI (Numerales 19 y 20)*. En este sentido, se resalta que frente al mecanismo de Participación Ciudadana, se continuó presentando un resultado categorizado en el rango de calificación "Muy Bueno" durante el mes de agosto de 2025 para la modalidad de atención - RPS, destacando la obtención de un cumplimiento de 100%.<br><br>Frente al comportamiento de la modalidad de atención – RI se determinó una calificación de 50% debido a que tres (3) de las seis (6) sedes visitadas, presentaron ausencia de |



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

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | publicaciones. No obstante, es importante señalar que la situación anterior fue ocasionada a los cambios de modalidad transitoria que se autorizaron a través de comités técnicos de dirección, por causa de la contingencia de ola invernal. |
| VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO | (Aplica para Modalidad PS y RI)<br>PS: Junio: 100% - Julio: 83% (Disminuyó 17%)<br>RI: Junio: 100% - Julio: 67% (Disminuyó 33%)<br><br>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 ración preparada en sitio (*ítem 37*) y la modalidad ración industrializada (*ítem 21*). Así bien, el resultado para el periodo de análisis reflejó un porcentaje de cumplimiento del 83% para la modalidad RPS y de 67% para la modalidad - RI, debido a falencias concernientes a la entrega de los insumos de limpieza y desinfección durante el octavo periodo de operación.<br><br>Cabe mencionar que, al determinarse faltantes y/o reportes incompletos, el operador "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S." 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. 0087 DE 2025 y se vieron reflejados en los informes de acta parcial; así como, en el balance económico del contrato a vigilar. |
| II. **ASPECTOS NUTRICIONALES** | |
| **ÍTEM EVALUADO** | **ANÁLISIS DE RESULTADOS** |
| 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 03 al 31 de julio de 2025. En este contexto, se logró alcanzar un cumplimiento promedio del 88,8%, el cual se discriminó dentro de un concepto "Bueno" para la operación del séptimo mes de operación PAE.<br><br>Para establecer el presente análisis, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" (*Ver Tabla No. 5*), lo cual permitió validar y/o evaluar quince (15) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de los documentos técnicos nutricionales, características de las preparaciones alimentarias y prácticas de hábitos saludables con base en los lineamientos técnicos del PAE y lo estipulado en las obligaciones contractuales.<br><br>Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de los requerimientos nutricionales, se determinaron promedios de calificación favorables de 100% en 8 ítems enfocados en: Cumplimiento del ciclo de menú; Características organolépticas; Preparaciones estandarizadas; Aspecto atractivo y buena presentación; Horarios de distribución; Inclusión de alimentos autóctonos; Aceptabilidad de los alimentos y Desperdicio bajo de alimentos. Por el contrario, en los siguientes 7 ítems, se obtuvo mayor influencia negativa |

| ÍTEM EVALUADO | ANÁLISIS DE RESULTADOS |
|---|---|
| | consiguiendo rangos de calificación comprendidos entre 82-0% para la verificación de Cantidad de la materia prima (por presentarse faltantes durante la visita de SMC); Cumplimiento de menú del día (por no cambios no programados); Cumplimiento de menú programado (por modificaciones del menú programado); Estandarización de porciones (por falencias en el gramaje servido); Intercambios aprobados (Por realizarse sin aprobación intercambios no autorizados), promoción de hábitos alimentarios, y finalmente, por los Elementos de estandarización (Por presentarse ausencia de estos instrumentos en los comedores escolares).<br><br>Se aclara que el ítem de *"intercambios aprobados"* tuvo como resultado un cumplimiento del 0%, ya que su verificación únicamente aplicó para la visita a la I.E ANTONIO NARIÑO SEDE SANTA TERESA (SACAMA) y esta misma, arrojó una calificación nula al no presentar favorabilidad en los intercambios autorizados. |

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 DE CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Nº. SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2025 No. Interno 0087 DE 2025 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y la "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S", de fecha 10 de marzo de 2025.

Respecto a la verificación técnica adicional se precisa aclara que evaluación de los ítems 38 al 41 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 (Secretaría 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 55 Instituciones Educativas visitadas en la modalidad ración preparada en sitio -RPS durante el periodo de análisis, se contó con un total de cuatro (4) copias en físico del acta de inspección realizada por la Secretaría de Salud de Casanare -SSC. Entre tanto, se espera que, para un mejoramiento del programa, la ETC como ordenador de gasto, tenga presente realizar la formulación de proyectos de inversión para dotar a las sedes educativas de instrumentos de control y menaje 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 del 03 al 31 de julio de 2025, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

| PROCESO | SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR | PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO | FECHA | INDICADOR TRAZADOR |
|---|---|---|---|---|
| ETAPA OPERATIVA | **Condiciones de operación en sitio:**<br>• Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones).<br>• Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua.<br>• Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución.<br>• Aseguramiento y control de la calidad. | Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado). | 03 al 31 de julio de 2025. | PERIODO TOTAL<br>Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 88% |
| | **Control de características organolépticas y temperaturas:**<br>• Temperatura ambiente y tiempo de preparación.<br>• Tiempo y Temperatura de cocción.<br>• Descongelación incorrecta del producto.<br>• Contaminación biológica del producto.<br>• Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura.<br>• Temperatura inicial de distribución.<br>• Temperatura final de distribución. | Formato de Verificación de temperatura y características organolépticas de alimentos preparados y distribuidos – Ración Preparada en Sitio –. | | PERIODO TOTAL<br>Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS= 88,8% |
| | **Aporte Alimentario y Nutricional**<br>• Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible aporte de proteína)<br>• Cumplimiento de ciclo de minutas.<br>• Intercambios de alimentos.<br>• Tamaño de porciones por grado.<br>• Inclusión de alimentos y preparaciones propios. | Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS. | | |

Para la operación del PAE en la modalidad ración Preparada en Sitio- PS comprendida del 03 al 31 de julio de 2025, se determinó como resultado de los indicadores trazadores de "Condiciones de operación en sitio= 88%" y "Requerimientos alimentarios y nutricionales= 88,8%", cumplimientos dentro del rango de calificación "Bueno".

## 9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. Se contó con la disponibilidad básica de las condiciones de infraestructura destinadas para el almacenamiento, preparación, procesamiento y consumo de alimentos en las sedes educativas, lo cual permitió el desarrollo del Contrato de Prestación de Servicio No. 0087 de 2025, a través de la entrega de los complementos alimentarios bajo la modalidad ración preparada en sitio - *Almuerzo*" para los estudiantes focalizados por la ETC. Al respecto, se menciona que para el eventual mejoramiento del PAE que se encuentra en ejecución, se requiere que la ETC (en lo relacionado a la infraestructura de los comedores y dotación de equipos e insumos) desarrolle las actividades tendientes a subsanar las falencias observadas y determinadas por el equipo interventor. Cabe mencionar que estas falencias no estuvieron relacionadas con la garantía de las condiciones de calidad e inocuidad de las raciones alimentarias entregadas.

2. Se verificó la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho, beneficiarios del PAE; encontrando que estos mecanismos, son el pilar principal para el óptimo desarrollo de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. 0087 de 2025. Así bien, según las verificaciones del ítem del plan de saneamiento para la operación comprendida del 03 al 31 de julio de 2025, se logró un cumplimiento de 84% categorizado dentro del rango de calificación "Aceptable" y se demostró un leve aumento frente al mes de junio de 2025. En cuanto a las calificaciones nulas predominantes del periodo de análisis, éstas se relacionaron de manera general, con el 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. Los criterios mencionados anteriormente, fueron situaciones reversibles, que se integran en el cumplimiento de las *"Condiciones de Saneamiento"* y que se analizan como oportunidades de mejora para los periodos posteriores.

3. Haciendo hincapié en el requisito de mantenimiento de equipos y dotación de insumos, resulta importante citar que la ETC de acuerdo al *Decreto 1852 de 2015* del MEN, *Artículo 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.

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

5. En lo que respecta a los "Requerimientos alimentarios y nutricionales" es importante manifestar que la interventoría en su ejercicio de seguimiento, monitoreo y control realiza verificación de los gramajes en bruto donde se determina desde la trazabilidad y la cantidad de materia prima que se despacha de la bodega de almacenamiento principal, hasta la cantidad de materia prima que se evidencia in situ en cada unidad aplicativa; por consiguiente, los resultados demuestran que se requiere aunar esfuerzos para efectuar acciones e intervenciones encaminadas a los refuerzos de los procesos de capacitación del personal manipulador de alimentación, puesto que se presentan situaciones en donde el cumplimiento de los requerimientos nutricionales es influenciado por fallas en el servido, cambios autónomos en el manejo de los ciclos de menú y

decisiones no aprobadas, que llevan a cabo las ecónomas durante la entrega de las raciones alimentarias a los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

6. Aun cuando no haya existido confirmación por parte de las autoridades sanitarias sobre la existencia de un brote de ETA, se precisa 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. En términos generales, el resultado promedio de los seis (6) aspectos evaluados en campo por parte de interventoría, reflejaron para la operación correspondiente al mes de julio 2025, un porcentaje de cumplimiento del 90%, lo cual se traduce directamente en la evidencia tangible de la reducción del riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). De esta manera, la ejecución del PAE por parte del operador "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S", refleja ser una alternativa para proveer una alimentación escolar segura, nutritiva y de calidad, que evite posibles brotes que afecten la salud de la población estudiantil, y al mismo tiempo, mejore la permanencia en el sistema educativo e incremento del rendimiento académico.

**EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**
Representante Legal
**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025**



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

9755

# ANEXO 31

## Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico periodo del 3 al 31 de julio de 2025

9756

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita: | 07072025 | Horario: | Inicio: | Terminación: |
| Numero de servicios: | 8 | | 10:40am | 11:40am |

MUNICIPIO: OROCUE

**Información general de la visita**

| Nombre institución y sede educativa: | IE EL ALGARROBO SEDE MINUTO DE DIOS | | | Facil acceso: ✓ | Difícil acceso: |
|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | DUFLO S.A.S | Contrato de prestación de servicios: | 0087/2025 | Tipo de vehiculo: | / |
| Nombre del conductor: | / | Doc. Identidad: | / | Placa del vehículo: | / |

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

**Personal Manipulador**

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

**Condiciones de transporte y Recepción**

| N° | Variables | Calificación | N° | Variables | Calificación |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 | Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección. | N.O | 4 | El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente. | N.O |
| 5 | El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados. | N.O | 6 | El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario. | N.O |
| 7 | Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica) | N.O | 8 | El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad | N.O |
| 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente | C | 10 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | C |
| 11 | Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas. | C | 12 | Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura). | C |
| 13 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | C | 14 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | C |
| 15 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | C | 16 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | C |
| 17 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio | C | 18 | Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas. | C |

**Componentes entregados a la Sede Educativa**

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Galleta Vainilla | La Huerta | - | 01/07/25 | 30/07/25 | C | C | C | C | |
| Yogurt melocotón | Pipo | 14/05/25 | 9M168 | 11/08/25 | C | C | C | C | |
| Banano | cosecha fruit | - | - | - | 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: Nayda Mardady Bustos R. | Nombre: Saul Alexander |
| Documento: 1.118.544.617 | Documento: 7475 1999 |
| Cargo y tel: Profesional de Apoyo Inter. | Cargo y tel: DO CUNTA. 3124768122 |

| Educación — Gobernación de Casanare — Alimentos Aprender | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA | FO-AT-IF-06 11-06-25 Vol. 3 |
|---|---|---|

**CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025**

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

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 de 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | EL ALGARROBO | ETC | DEPTO CASANARE | MUNICIPIO | CROCUE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | MINUTO DE DIOS | FECHA DE VISITA | | 07 07 2025 | HORA INICIO: | 10:40 am | |
| OPERADOR | DUFLO S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 / 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:40 am | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | X | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |




| FOTOGRAFÍA No. 1 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Item 9. El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |




| FOTOGRAFÍA No. 2 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Item 9. El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |




| FOTOGRAFÍA No. 3 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Item 13. Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc) | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |



| FOTOGRAFÍA No. 4 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Item 13. Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc) | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

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

**CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025**




| FOTOGRAFÍA No. 5 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 14. Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |




| FOTOGRAFÍA No. 6 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 14. Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |




| FOTOGRAFÍA No. 7 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 16: El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: menú 1 entregado: intercambio de mogollón de miel por galleta de vainilla autorizado. | | | |




| FOTOGRAFÍA No. 8 | Participación Ciudadana | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 20. Se encuentra publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |

9759

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Recetor | | |
| Fecha de la visita: | 07 07 2025 | Hora inicio: | 8:40am | Institución educativa: | Fernando Rodriguez | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 10:00am | Sede educativa: | Los Alpes. | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 7 |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 0 | Se observa rastro de vectores (moscas) en comedor escolar |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Realizar instalación angeo ventana area de Preparación |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: Febrero 2025 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A. | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (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<br>VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | No se evidencia aporte actual. |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

9761

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 0 | Faltantes de Aseo. |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: | 84 % |
|---|---|---|

| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | ✓ | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | ✓ | |
| 40 | 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 | SI | | NO | ✓ | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 1 Menú #1. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita Condiciones de Operación Ración Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

- Registros diarios diligenciados.
- Almacenamiento de materia Prima adecuado.
- Areas organizadas.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Karina Olveria G. | Nombre: ANGI LIZETH RAMIREZ. |
| Documento: 1118542365 | Documento: 1116 554 450 |
| Cargo: Prof. de Apoyo. | Cargo: ECONOMA. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

9762

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSION: 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: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Recetor | | | | |
| Fecha de la visita: | 07/07/2025 | | Institución educativa: | Fernando Rodriguez | | | | | |
| Operador: | Dulo SAS | | Sede educativa: | Los Alpes. | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS ✓ | No de servicios: | 7 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 19 | |

Califique según el 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 plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 2 | 2x300g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4. | C |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 2 | 2 Lt | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general incoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 2 | 2 kg. | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, incoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 14 | NC |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 15 | NC |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 14 | NC |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2Pares | 1Par. | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2Rollos | 2Rollos. | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 50Pares | 50Pares | C. |
| | Porcentaje de cumplimiento: | | | 82.4 % |

Observaciones

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

Item 15: El Par de guantes faltante se entregara en el transcurso del contrato.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Karina Urrego | Nombre: Anyi Lizeth R. |
| Documento: 1115542365 | Documento: 1116554450 |
| Cargo: Prof. de Apoyo | Cargo: Economa. |

45

| Educación Alpinista \| GOBERNACIÓN DE CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | FERNANDO_RODRIGUEZ | EN: | CASANARE | MUNICIPIO | RECETOR | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LOS ALPES | FECHA DE VISITA | 7/07/2025 | | HORA INICIO | 8:40 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 - 2025 | | 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 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. 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 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 6. Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se observa rastro de vectores (murcielagos) en comedor escolar | | |



| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Realizar instalacion angeo ventana area de preparacion | | |




| Fotografía No. 04 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Fecha Fumigacion : Febrero 2025 | | |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Ítem 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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

Observaciones:




| Fotografía No. 06 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Ítem 13. 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. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

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

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 18. 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. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. 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. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. 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:

9765

| 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: | Recetor | | |
| Fecha de la visita: | 07 07 2025 | Hora inicio: | 10:30am | Institución educativa: | Fernando Rodriguez | | |
| Operador: | DOFIO SAS. | Hora terminación: | 12:30PM | Sede educativa: | San Jose. | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 7 |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: febrero 2025 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | 0 | No se realizó la actividad de lavado de tanque de acuerdo al cronograma. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 07/07/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 0 | No se evidencian en sitio (Soportes de examenes medicos). |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | No se evidencian en sitio (Soportes de capacitación). |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

9767

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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 90.6 %

| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno ✓ | 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | ✓ | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | ✓ | |
| 40 | 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 | SI | | NO | ✓ | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 1 Menú #1 |

**Observaciones generales de la visita**

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

- Areas limpias y organizadas.
- Registros diarios diligenciados.
- Personal con dotación completa.
- Materia prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.
- Cumplimiento en el menú y en el gramaje.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Karina Urrea G. | Nombre: Shirley Dayana Arrieta C |
| Documento: 1118542365 | Documento: 1.116.543.042 |
| Cargo: Prof. de Apoyo | Cargo: economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

50

9768

| 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: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Recetor | | | | |
| Fecha de la visita: | 07 07 2025 | | | Institución educativa: | Fernando Rodriguez | | | | |
| Operador: | DUFLO SAS | | | Sede educativa: | San Jose | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 7 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 19 | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 2 | 2x500g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 2 | 2Lt. | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 2 | 2kg. | C. |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C. |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 Pares | 1 Par* | C. |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 Rollos. | 2 Rollos | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariarlamente) | 38 Pares | 50 Pares | C |
| | | | | 100 % |

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

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

Item 15: En el transcurso del contrato se entregará el Par faltante.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Karina Urrego | Nombre: Yesenia Mayorga Cruz |
| Documento: 1118542203 | Documento: 1.116.543.042 |
| Cargo: Prof. de Apoyo. | Cargo: Economa |



51

9764

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Recetor | | |
| Fecha de la visita: | 07/07/2025 | Institución educativa: | | Fernando Rodriguez. | | | |
| Operador: | Dxf10 SAS | Sede educativa: | | San Jose | | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 0089/2025 | Tipo de Complemento: | | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS ✓ | No de servicios: | 7 |

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: #1 Pechuga en salsa criolla, arroz blanco, pasta salada, ensalada coll repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa, jugo de sachuba, colada de fecula de Haft.

Intercambios

| Alimento: | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Motivo del intercambio | | Fecha: | | Autorizado por: | |

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

| Requerimientos alimentario y nutricional | | Calificación |
|---|---|---|
| **Cumplimiento de la minuta patrón** | | |
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | N. A |
| 7 | Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | C |
| 8 | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | C |
| 9 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | C |
| 10 | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | C |
| 11 | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | C |
| 12 | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio. | C |
| 13 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | C |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | 100 % |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: KARINA JUDITH | Nombre: Shirley Dayana Arequipa |
| Documento: 1118542365 | Documento: 1.116543042 |
| Cargo: Prof. de Apoyo | Cargo: economa |

52
30

9770

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 05
CÓDIGO: FO-AT-VRS-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CESAR — Municipio: Becerril.

Institución Visitada: 07/07/2025 — Sede Educativa: 1,243 — Responsable educativo: Fernando Rodriguez — Sede educativa: San Jose — Tipo de Complemento: — Almuerzo: X — Acompañamiento escolares:

Operador: OLFIDAS — Concepto de prestación de servicios: No — Modalidad: — No. Servicios: 7

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú: Cumple | Cumplimiento de menú: No cumple | Cumplimiento de gramajes: Menú 1 Peso/ volumen | Menú 2 Peso/ volumen | Menú 3 Peso/ volumen | Preparación muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | Apariencia: Cumple | Apariencia: No cumple | Sabor: Cumple | Sabor: No cumple | Olor: Cumple | Olor: No cumple | Textura: Cumple | Textura: No cumple | Temperatura final de cocción: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución inicial: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución final: T (°C) | Cumple | No cumple | Cumplimiento: Cumple | Cumplimiento: No cumple |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pechuga en salsa criolla | Pechuga en salsa criolla | ✓ | | 35 g | | | | 35 g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz Blanco | Arroz Blanco | ✓ | | 71 g | | | | 70 g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Pure Salada | Pa Pa salada | ✓ | | 71 g | | | | 70 g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Ensalada sol. | Ensalada sol | ✓ | | 60 g | | | | 60 g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Jugo de Guayaba | Jugo de Guayaba | ✓ | | 212 c.c | | | | 200cc | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Colada de Fecula de Maiz | Colada de fecula de Maiz. | ✓ | | 123 c.c. | | | | 120cc | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones:
demanda 1 # 1 menú.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Karina Rivera G. | Shirley Dayana Arevalo | |
| Nombre: Karina Rivera G. | Nombre: Shirley Dayana Arevalo | Nombre: |
| Documento: 1118542365 | Documento: 1.176.545.042 | Documento: |
| Cargo: Prof. de Apoyo | Cargo: economa | Cargo: |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Educación · Alcaldía de Yopal · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | FERNANDO_RODRIGUEZ | DTC | CASANARE | MUNICIPIO | RECETOR | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | SAN JOSE | FECHA DE VISITA | 7/07/2025 | | HORA INICIO: | 10:30 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 - 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:30 p.m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. 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 | Control_de_plagas |

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

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

Observaciones: Fecha de fumigacion: febrero 2025




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

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

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Abastecimiento_de_agua |

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y

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

Observaciones: No se realiza lavado del tanque de acuerdo al cronograma

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

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



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

Item 22. 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 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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



| Fotografía No. 08 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 28. 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. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 32. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

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




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 35. 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 Alpicazán \| Gobernación Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



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



| Muestra 2. | Componente_nutricional |
|---|---|
| cereales | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 10. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 11. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 12. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leche y productos lacteos | |
| Calificación | Cumple |



| Fotografia 19. | Componente_nutricional |
|---|---|
| | Plato servido |
| Calificación | Cumple |

9774

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | PAZ DE ARIPORO | | |
| Fecha de la visita: | 07 / 07 / 2025 | Hora inicio: | 10:30 a.m | Institución educativa: | ALEJANDRO | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 11:45 a.m | Sede educativa: | La VENTUROSA | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 20 |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Instalar angeos en área de preparación (ver observaciones) |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: JUNIO/2025 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 0 | Llevar registros actualizados de control de plagas |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuenta con recipientes de material sanitario para residuos sólidos. |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: JUNIO/2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | 0 | Registrar en formato correspondiente la actividad de limpieza y desinfección realizada. |

9775

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | Evidencian certificado de última capacitación |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

58

9776

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 81.3 %

| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable ✓ | 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 1 menu #1 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica al restaurante escolar de la sede educativa La Herradura del municipio de Argelia, se evidencia materia prima en buen estado y dentro de los fechas de vencimiento vigentes, cumplen con las caracteristicas de calidad aptas para el consumo.

Se evidencia áreas limpias y en orden, pero no se llevan registros de los formatos establecidos del Plan de Saneamiento básico.

Control de plagas Item 7: Se observa ventanas área de preparación sin barreras de protección igualmente en ventana puerta de ingreso y existe abertura entre techo y pared. Que facilita el ingreso de plagas.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Luz Elizabeth Ramirez Gonzalez | Nombre: Leomar |
| Documento: 1057587528 | Documento: 27600319 |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: manipuladora de alimentos |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

54

9777

| Educación Alimentos | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** | **1103 de 2025**

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

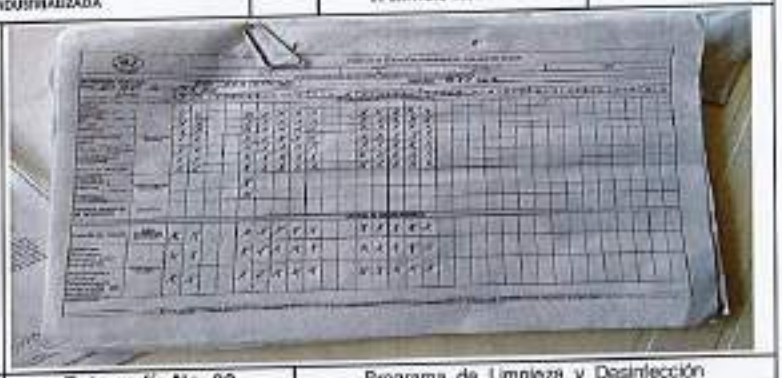
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | EL ALGARROBO | DE | CASANARE | MUNICIPIO | OROCUE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA VENTUROSA | FECHA DE VISITA | 07 7 2025 | | | HORA INICIO: | 10:30 a. m. |
| OPERADOR | DUEFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:45 a. m. |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PE PREPARADO EN SITIO | X | RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SE SERVICIO RESIDENCIAS | | |



**Fotografía No. 01** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. 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 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, manaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| **Observaciones:** | Registros desactualizados. | | |



**Fotografía No. 03** | Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| **Observaciones:** | Instalar angeos en área de preparación. | | |




**Fotografía No. 04** | Control_de_plagas

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| **Observaciones:** | última fumigación para el mes de Junio 2025 | | |

60

9778



| Fotografía No. 05 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos |
|---|---|

Ítem 13. 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 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

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

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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

Observaciones:



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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

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

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 28. 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:

9779

| 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: | 07 / 07 / 2025 | Hora inicio: | 7:35 am | Institución educativa: | Siglo XXI | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 8:30 am | Sede educativa: | Principal | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/ 2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 367 |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 17/03/25 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 17/03/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 04/07/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

9780

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

9787

| 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** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 1 Menú 1 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita de seguimiento y control a las condiciones de operación del programa de alimentación Escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. Siglo XXI sede principal del municipio de Tauramena.

- Se verifica materia prima en cantidad y calidad, así como el almacenamiento de la misma, se observa cumplimiento.
- Se verifica la existencia y cantidad de elementos de aseo, se observa cumplimiento de acuerdo con lo estipulado
- áreas, superficies y equipos se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, los formatos de registro de operaciones diligenciados.
- Las manipuladoras de alimentos portan la dotación completa y limpia.
- El servicio de alimentación se lleva a cabo con normalidad.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Yaneth Estella Carrero. | Nombre: CLAUDIA PATRICIA PINTO M. |
| Documento: 23770291 | Documento: 33623386 |
| Cargo: SUPERV. INTER-PAE. | Cargo: Manipuladora. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

64

9/82

| 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-VRFS-02 |
| | | VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Tauramena | | | | |
| Fecha de la visita: | 07072025 | | | Institución educativa: | Siglo XXI | | | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | | Sede educativa: | principal | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 367 | No de manipuladoras: | 3 | No de días de prestación: | 19 | |
| | | X | | | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 16 | 16 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 12,845 Lt | 16 Lt | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 14,68 Kg | 16 Kg | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 4 | 4 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 6 Pares | 3 Pares* | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 8 | 8 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 152 | 152 | C |
| | Porcentaje de cumplimiento: | | | 100 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: dias a atender 19 del mes de julio

* Item 15: Se aclara que la segunda entrega del Par de guantes de caucho se realizará en el transcurso de la ejecución del contrato.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Ulfa Edelmira Sierra Gutierrez | Nombre: Claudia Pinto M |
| Documento: 23770291 | Documento: 33625386 |
| Cargo: Supervisor INTER-PAE | Cargo: Economa |

65

19

| Educación Florencia \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 6535 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIGLO XXI | IPC | CASANARE | MUNICIPIO | TAURAMENA | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | SIGLO XXI | FECHA DE VISITA | 7/07/2025 | | | HORA INICIO: | 7.35 a. m. |
| OPERADOR | DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 8.30 a. m. |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RE RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. 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 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 11. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

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



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. 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 Arauca / Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



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

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

Ítem 19. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013

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



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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

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




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 36. 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: | | | |

9785

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES 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: | 07 | 07 | 2025 | Hora inicio: | 10:00am | Institución educativa: | CRIET | | |
| Operador: | Duflo S.I. SAS. | | | Hora terminación: | 11:40am | Sede educativa: | Principal | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0089/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 156 |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 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 | Se observa limpieza deficiente en áreas de Preparación y consumo. |
| 2 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 | |
| 3 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 | |
| 4 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 | |
| 5 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** | | |
| 6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 16/03/2025 | 1 | |
| 9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No se cuenta con la cantidad suficiente de recipientes. |
| 11 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 | |
| 12 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 | |
| 13 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 | |
| 14 Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A. | |
| **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.O | Actividad de lavado de Tanque se reprograma Para el mes actual (Julio/2025) |
| 16 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A. | |

9786

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 0 | Ver observaciones generales |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O. | |
| 26 | 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. | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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. | |

9787

| 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** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **INDICADOR:** Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 90,6 % | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno ✓ | 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 1 Menú # 1 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita de seguimiento y control de las condiciones de operacion del programa de alimentación Escolar PAE, modalidad de atencion preparado en Sitio, en la I.E EL CRIET Sede principal del municipio de Tauramena.

Novedades:

Item #1: Se requiere mejorar la higiene y limpieza en las áreas de preparación y consumo.

Item #18: Una de las tres manipuladoras de alimentos no cuenta con la dotación según lo establecido, allegar la dotación.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Ingrid Estela Carrero | Nombre: Marly Tovar Cerquera |
| Documento: 23770291 | Documento: 40219755 |
| Cargo: Superv. INTER-PAE | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

9788

| 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 2025 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Tauramena | | | | |
| Fecha de la visita: | 07/07/2025 | | | Institución educativa: | EL CRIET principal | | | | |
| Operador: | OUFLO S.A.S | | | Sede educativa: | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 156 | No de manipuladoras: | 3 | No de días de prestación: | 19 | |
| | | X | | | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 8 | 8 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 8 Lt | 8 Lt. | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 8 Kg. | 8 Kg | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 3 | 3 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 6 Pares | 3 Pares* | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 6 | 6 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 114 | 114 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 100 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Se verifica elementos de aseo para 19 días del mes de Julio.

* Item 15: Se aclara que la entrega del segundo Par de guantes de caucho se realizará en el transcurso de la ejecución del contrato.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| PROFESIONAL | |
| Nombre: LUIS FELIPE CORREO | Nombre: Hayly Tover Correo |
| Documento: 23790291 | Documento: 1022197750 |
| Cargo: SUPERV. INTERPAE | Cargo: Economista |

71

9789

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Tauramena | | |
| Fecha de la visita: | 07/07/2025 | Institución educativa: | | El CRIET | | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Sede educativa: | | Principal | | | |
| Contrato de pretación de servicios No: | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 156 | |
| | | | | X | | | |

Información de las raciones entregadas

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Menú #1: Pechuga en salsa criolla, Arroz blanco, Papa salada, Ensalada sol, Jugo de Guayaba, Colado de fécula de Maiz | | | | | |
| 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 observada)

| Requerimientos alimentario y nutricional | | |
|---|---|---|
| Cumplimiento de la minuta patrón | | Calificación |
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | N.A. |
| 7 | Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | C |
| 8 | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | C |
| 9 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | C |
| 10 | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | C |
| 11 | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | C |
| 12 | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio | C |
| 13 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | C |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | 100 % |

Observaciones

Ensalada sol: Repollo, zanahoria rallada, cebolla y Mayonesa.

- Se verifica la semana 1, menú #1. Se observa cumplimiento y normalidad en el servicio.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lucero Correa | Nombre: Maria Tovar G. |
| Documento: 23770291 | Documento: 46219755 |
| Cargo: Supervi. INTER-PIC | Cargo: Economa |

72

9790

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Tauramena | | | | | | |
| Fecha de la visita: | 07/07/25 | Nivel de escolaridad a verificar: | Secundaria | Institución Educativa: | EL CRIET | Sede Educativa: | principal | Tipo de Complemento: | Almuerzo | Residencias Escolares |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Contrato de prestación de servicios No. | | 0087/2025 | | N° Servicios | 156 | | X | |

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú | | Cumplimiento de gramaje | | | | | | | 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 muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T°C | Cumple | No cumple | T°C | Cumple | No cumple | T°C | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| Pechuga en salsa criolla | Pechuga en salsa criolla | | ✓ | 51 | 50 | 54 | 51,6 | 50 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz blanco | Arroz blanco | | ✓ | 107 | 109 | 106 | 107 | 104 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Papa salada | Papa salada | | ✓ | 108 | 113 | 120 | 113 | 110 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Ensalada Sol | Ensalada Sol | | ✓ | 71 | 75 | 72 | 72 | 70 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Jugo de Guayaba | Jugo de Guayaba | | ✓ | 222 | 213 | 209 | 214 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Colada Fécula maiz | Colada fécula maiz | | ✓ | 128 | 135 | 144 | 135 | 130 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Se verifica semana 1, menú #1. Ensalada Sol: Repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Lucero Cano | Nombre: | Nombre: Marta Tover Correa |
| Documento: 22770291 | Documento: | Documento: 40219755 |
| Cargo: Supervisor INTER-PAE | Cargo: | Cargo: Economa |

Alimentos Aprender

37

| Educación Alimentación Escolar \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CIRET | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | TAURAMENA | URBANO | | |
| | | | | | | RURAL | X | |
| SEDE | CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CIRET" | FECHA DE VISITA | 7/07/2025 | | HORA INICIO: | 10:00 a. m. | | |
| OPERADOR | DURO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0037 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:40 a. m. | | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X | | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. 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:** Durante la visita se realizan algunas acciones de mejora frente a las operaciones de limpieza y desinfección.



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

Item 5. 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).

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

**Observaciones:** Durante la visita se realizan algunas acciones de mejora frente a las operaciones de limpieza y desinfección.



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. 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 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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

**Observaciones:** Una de las manipuladoras de alimentos, No cuenta con la dotación completa.

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



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

Item 22. 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 23. 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 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

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



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 35. 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 Arauca \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-AF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| **Muestra 1.** Componente_nutricional | **Muestra 2.** Componente_nutricional | **Muestra 3.** Componente_nutricional |
| Alimento proteico | Alimento proteico | Alimento proteico |
| **Calificación** Cumple | **Calificación** Cumple | **Calificación** Cumple |
|  |  |  |
| **Muestra 4.** Componente_nutricional | **Muestra 5.** Componente_nutricional | **Muestra 6.** Componente_nutricional |
| Cereales | Cereales | Cereales |
| **Calificación** Cumple | **Calificación** Cumple | **Calificación** Cumple |
|  |  |  |
| **Muestra 7.** Componente_nutricional | **Muestra 8.** Componente_nutricional | **Muestra 9.** Componente_nutricional |
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. |
| **Calificación** Cumple | **Calificación** Cumple | **Calificación** Cumple |
|  |  |  |
| **Muestra 10.** Componente_nutricional | **Muestra 11.** Componente_nutricional | **Muestra 12.** Componente_nutricional |
| Ensalada o verduras calientes | Ensalada o verduras calientes | Ensalada o verduras calientes |
| **Calificación** Cumple | **Calificación** Cumple | **Calificación** Cumple |

| Educación Aprende | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| 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 |
|---|---|
| Leche y productos lacteos | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 17. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leche y productos lacteo | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leche y productos lacteo | |
| Calificación | Cumple |



| Fotografía 19. | Componente_nutricional | | |
|---|---|---|---|
| Plato servido | | | |
| Cumple | X | No cumple | |

9795

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Reparo | | |
| Fecha de la visita: | 08 / 04 / 2023 | Hora Inicio: | 11:40am | Institución educativa: | Fernando Rodriguez | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 1:00pm | Sede educativa: | Antonio Nariño | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2015 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 6 |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Se requiere la instalación de mallas de protección en ventana del área de preparación. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: Febrero/2023 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: Febrero/2023 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |

9796

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | No se evidencia soporte actualizado. |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

9797

| 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** | | | |
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tènica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | 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: | | 92.9 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno √ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 1, menú 2. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica de condición de operación en la sede Antonio Nariño, en la cual se evidencia:

- Cumplimiento de menú Nº 2.
- Se evidencia materia prima en cantidad y calidad para preparación del menú 3 21 5.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nikol Uribe | Nombre: Ana Teofilde Rivera |
| Documento: 1.037-574984 | Documento: 1116 642 116 |
| Cargo: Prof-Apoyo Inter. | Cargo: Economa |
| **FIRMA ADICIONAL:** | **FIRMA ADICIONAL:** |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

80

9798

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | Recetor | | | |
| Fecha de la visita: | 08/07/2025 | Institución educativa: | Fernando Rodriguez | | | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Sede educativa: | Antonio Nariño | | | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | X | No de servicios: | 6 |

Información de las raciones entregadas

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Semana 1 - Menú 2 \| carne molida guisada, Frijol rojo cocido, Arroz blanco, Platano cocido Rebanada, tomate, cebolla y limón, jugo de maracuya y agua potable. | | | | |
| Intercambios | Alimento: | — | | | |
| | Motivo del intercambio | — | Fecha: | — | Autorizado por: — |

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

| Requerimientos alimentario y nutricional | | Calificación |
|---|---|---|
| Cumplimiento de la minuta patrón | | |
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | N.A |
| 7 | Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | C |
| 8 | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | C |
| 9 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | C |
| 10 | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | C |
| 11 | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | C |
| 12 | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio | C |
| 13 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | C |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | 100 % |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nykol Yarop | Nombre: Ana Teofilde R |
| Documento: 1057 574 [illegible] | Documento: 1116 642 116 |
| Cargo: Prof Apoyo Inter | Cargo: Economa |

81

9799

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 05
CODIGO: FO-AT-VRI-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

INTEGRACIÓN TERRITORIAL: | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Modalidad: Receptor

Fecha de la visita: 06/02/2025 | Nivel en el cual se atiende la ración: Primaria 2 | Institución educativa: Fernando Rodriguez | Sede educativa: Antonio Nariño | Tipo de Complemento: | Ejecutivo: X | Residencias escolares:

Operador: DEPIDSAS | Contrato de prestación de servicios No. | Observación: | No Sonrisas: 6

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú: Cumple | Cumplimiento de menú: No cumple | Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen | muestra 2 Peso/volumen | muestra 3 Peso/volumen | Promedio muestra | Peso especificado | Cumple | No cumple | Apariencia: Cumple | Apariencia: No cumple | Sabor: Cumple | Sabor: No cumple | Olor: Cumple | Olor: No cumple | Textura: Cumple | Textura: No cumple | Temperatura final de cocción: T°C | Cumple | No cumple | Temperatura distribución inicial: T°C | Cumple | No cumple | Temperatura distribución final: T°C | Cumple | No cumple | Cumplimiento: Cumple | Cumplimiento: No cumple |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Carne molida guisada | Carne molida guisada | ✓ | | 41 | | | | 40 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Frijol rojo sudado | Frijol rojo sudado | ✓ | | 77 | | | | 50 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz blanco | Arroz blanco | ✓ | | 97 | | | | 90 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Platano cocido | Platano cocido | ✓ | | 121 | | | | 85 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Ripallo tomate cebolla y limón | Ripallo tomate cebolla y limón | ✓ | | 67 | | | | 65 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Jugo de maracuyá | Jugo de maracuyá. | ✓ | | 224 | | | | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Porcentaje de cumplimiento: 100

Observaciones:
Se verifico gramaje para la componente correspondiente al menú Nº 2, para lo cual se obtiene 0 cumplimiento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Nayid Jardan | Nombre: Ana Rivera / Ana Teofilde Rivera | Nombre: |
| Documento: 1.052.374.614 | Documento: 1116 641 116 | Documento: |
| Cargo: Pro F. Apoyo Inter | Cargo: Economa | Cargo: |

Alimentos Aprender

.28

9800

| | | |
|---|---|---|
| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025

**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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

**INFORMACION GENERAL**

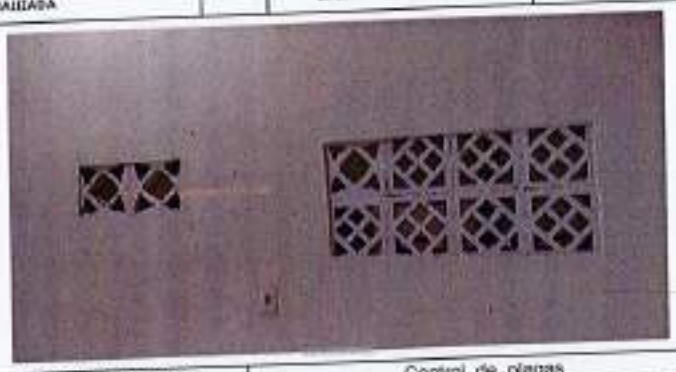
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | HERNANDO RODRIGUEZ | DE | CASANARE | MUNICIPIO | RECETOR | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | ANTONIO NARIÑO | FECHA DE VISITA | 6/07/2025 | | HORA INICIO: | 11:40 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No | 0067 - 2025 | | 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 SEDE | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografia No. 01** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. 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 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se requiere instalación de mecanismo de protección en ventanas del área de preparación. | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografia No. 03** | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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



| | |
|---|---|
| **Fotografia No. 04** | Abastecimiento_de_agua |

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.

Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: (Calificar cuando

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Fecha de lavado: Febrero del 2025 | | |

83

9801



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

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

Item 23. 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 24. 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. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 24. 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 31. Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.

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




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

Item 35. 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: | | | |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|

9802



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



| Muestra 2. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leguminosa | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |
| Calificación | Cumple |



| Muestra 4. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| Calificación | Cumple |



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



| Muestra 6. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebida de fruta | |
| Calificación | Cumple |



| Fotografia 19. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Plato servido | |
| Calificación | Cumple |

9803

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Recetor | | |
| Fecha de la visita: | 08 07 2025 | Hora inicio: | 11:15am | Institución educativa: | Fernando Rodriguez | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 1:00PM | Sede educativa: | Fernando Rodriguez | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 84 |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 14 febrero 2025 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 o identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: feb/25 y May/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | El lavado del tanque lo realiza la empresa de servicios Publicos del municipio. Ultimas lavadas: febrero/25 y mayo/25. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 08/07/2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |



86

9804

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | Falta documento actualizado. |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleve control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima | N.O | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 33 | 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 estufa Industrial. |
| 34 | 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 | |

87

9805

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tènica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | 0 | Faltantes de Aseo. |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 90.6 % | | |
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | ✓ | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | ✓ | |
| 40 | 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 | ✓ | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 1 Menú #2 |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita condiciones de operación ración preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:
- Personal con dotación completa.
- Áreas limpias y organizadas
- Registros diarios diligenciados.
- Cumplimiento del Menú Correspondiente
* toma de Muestras microbiologicas de los alimentos (Carne molida Guisada, ensalada (repollo, tomate, cebolla y limón), jugo de Maracuya, 1 economa, 1 utensilio, ambiente).

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Karina Ovena G. | Maribel Montaña Guio |
| Nombre: Karina Ovena G. | Nombre: Maribel Montaña Guio |
| Documento: 1118542365 | Documento: 23862453 |
| Cargo: Prof. de Apoyo | Cargo: economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

88

9806

| 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: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Recetor | | | | |
| Fecha de la visita: | 08/07/2025 | | Institución educativa: | Fernando Rodriguez | | | | | |
| Operador: | Dpto GAS. | | Sede educativa: | Fernando Rodriguez | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 84 | No de manipuladoras: | 2 | No de días de prestación: | 19 | |
| | | X | | | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 4 | 4 X 500g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 4 | 4 Litros | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 4 | 4 KG | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 2 | 2 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 10 | NC |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 4 Pares | 1 Par* | NC |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 4 Rollos | 4 Rollos | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariamente) | 76 Pares | 100 Pares | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 88.2 % |

Observaciones

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

* Item 15: De acuerdo que la segunda entrega del Par de guantes de caucho se tiene establecido para el transcurso de la ejecución del contrato; no obstante, durante la visita se evidencio la ausencia de 1 Par de guantes de primera entrega

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Karina Moreno G. | Nombre: x Yeraibel Montaño |
| Documento: 1115912365 | Documento: x Yeraibel Yeraibel Montaño |
| Cargo: Enf. de Apoyo. | Cargo: x Economista 23862165 |



89

| Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

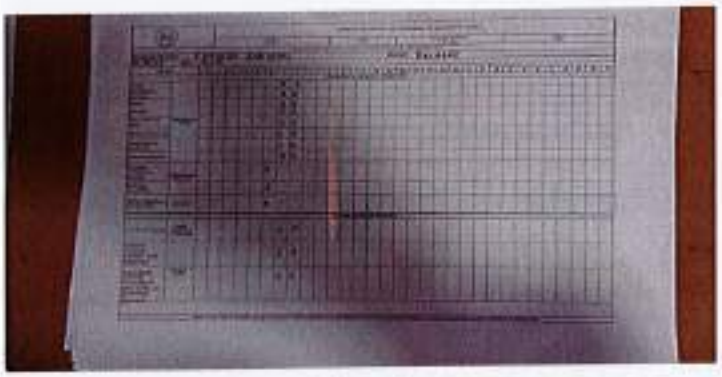
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION PRIORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | FERNANDO_RODRIGUEZ | IDC | CASANARE | MUNICIPIO | RECETOR | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | FERNANDO_RODRIGUEZ | FECHA DE VISITA | 6/07/2025 | | HORA INICIO: | 11:15 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 - 2025 | | 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 1. 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 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

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




| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Fecha de fumigacion: 14 Febrero 2025 | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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

| Educación Apuesta CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos |
|---|---|

Item 13. 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 | Abastecimiento de agua |
|---|---|

Item 16. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y

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

Observaciones: Fecha de lavado 08/07/2025



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

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

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 18. 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. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. 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. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 35. 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:

9809

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

| Fecha de la visita: | 08/07/2025 | Horario: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
|---|---|---|---|---|---|
| Número de servicios: | 1 | | 8:30a.m | 9:50a.m | PAZ DE ARIPORO |

Información general de la visita

| Nombre Institución y sede educativa: | Luis Carlos Galan Sarmiento - La Pradera | | Fácil acceso: ✓ | Difícil acceso: |
|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | DUFLOS.A.S | Contrato de prestación de servicios: | 0087/2025 | Tipo de vehículo: / |
| Nombre del conductor: | / | Doc. Identidad: | / | Placa del vehículo: / |

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

| Personal Manipulador | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| N° | Variables | Calificación | N° | Variables | Calificación |
| 1 | El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos | N.O | 2 | El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos. | NO |
| **Condiciones de transporte y Recepción** | | | | | |
| N° | Variables | Calificación | N° | Variables | Calificación |
| 3 | Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección. | N.O | 4 | El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente. | N.O |
| 5 | El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados. | N.O | 6 | El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario. | N.O |
| 7 | Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con las rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente. (Transportados refrigerados mantienen 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica) | N.O | 8 | El personal del operador cuenta con equipo de protección de (Uniforme) | N.O |
| 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente | C | 10 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | C |
| 11 | Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas. | C | 12 | Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura). | N.C |
| 13 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presumo moho u hongo, abombamiento, etc.) | N.C | 14 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectadas 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. |
| AVENA UHT, Bocadillo Tollibon Manzana | PIDDSAS | 17/MAY/25 | AVP14 250613 - | 14/AGO/25 15/08/25 - | C C C | C C C | C C C | C C C | C C C |

| Participación Ciudadana | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| N° | Variables | Calificación | N° | Variables | Calificación |
| 19 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | N.C | 20 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | N.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 (%) | | 69.2 % |

Observaciones

Se evidencia 4 unidades de fruta Guayaba con moho, portanto no cumple con las caracteristicas de calidad aptas para el consumo. Se notifica al operador para su respectiva reposición.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Geraldine Ramirez G | Nombre: | Myriam Carolina Segura |
| Documento: | 1057581328 | Documento: | 52 371099 |
| Cargo y tel: | Inten. 3112632150 | Cargo y tel: | Docente |

91

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-05-20 Vol. 3

## CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025

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

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 de 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

**INFORMACIÓN GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO | ETC | DEPTO. CASANARE | MUNICIPIO | OROCUE | URBANO / RURAL X | |
| SEDE | LA PRADERA | FECHA DE VISITA | | 8-07-2025 | HORA INICIO: | 08:30 am | |
| OPERADOR | DUFLO S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 / 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 09:50 am | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | X | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| FOTOGRAFÍA No. 1 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 9. El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |




| FOTOGRAFÍA No. 2 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 10. El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentra en perfecto estado. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |



| FOTOGRAFÍA No. 3 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN. | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 13. Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | | | |
| CUMPLE | | NO CUMPLE | X |
| Observaciones: Se evidencia 4 unidades de fruta: Durazno con moho. | | | |




| FOTOGRAFÍA No. 4 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN. | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 14. Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-09 11-05-23 Vol. 3

**CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025**




| FOTOGRAFÍA No. 5 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN. |
|---|---|

**Ítem 14.** Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.

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

Observaciones:




| FOTOGRAFÍA No. 6 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN. |
|---|---|

**Ítem 16.** El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.

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

Observaciones:




| FOTOGRAFÍA No. 7 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN. |
|---|---|

**Ítem 17:** El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.

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

Observaciones:



| FOTOGRAFÍA No. 8 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN. |
|---|---|

**Ítem 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).

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

Observaciones:

9872

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 3 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CÓDIGO: FO-AT-VRI05 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita: | 08/07/2025 | Horario: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
| Número de servicios: | 6 | | 8:45am | 9:30am | Recetor |

Información general de la visita

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Nombre institución y sede educativa: | Fernando Rodríguez - El Vegón | | | Fácil acceso | Difícil acceso: X |
| Nombre del Operador: | Duflo SAS | Contrato de prestación de servicios: | 00087/2025 | Tipo de vehículo: | — |
| Nombre del conductor: | — | Doc. identidad: | — | Placa del vehículo: | — |

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

| N°. | Variables | Calificación | N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 | Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección. | N.O | 4 | El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente. | N.O |
| 5 | El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados. | N.O | 6 | El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario. | N.O |
| 7 | Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica) | N.O | 8 | El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad | N.O |
| 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente | C | 10 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | C |
| 11 | Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas. | C | 12 | Los componentes del complemento cumplen con las 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. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Avena UHT | Pippo | 17 May 2025 | AV174 | 14 AGO 2025 | C | C | C | C | — |
| Empaque Surtido de chocolate | Tolibon | 250613 | | 15 AGO 2025 | C | C | C | C | — |
| Mañana | Solifrut | — | — | — | 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) | NC |
| | Porcentaje de cumplimiento (%) | 92.3 % |

Observaciones

No se entregaron elementos de Aseo.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Karina Olvera G. | Nombre: Hector Horacio Herrera |
| Documento: 1118512365 | Documento: 4211.970 |
| Cargo y tel: PAF. de Apoyo | Cargo y tel: Docente |

94

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IP-08 11-05-23 Ver. 3

## CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

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

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | FERNANDO RODRIGUEZ | ETC | DPTO. CASANARE | MUNICIPIO | RECETOR | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | EL VEGON | FECHA DE VISITA | | 08– 07 - 2025 | HORA INICIO: | 8:45 AM | |
| OPERADOR | DUFLO SAS | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:50 AM | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | X | AR: ACTA DE REUNION | | |




| | | | |
|---|---|---|---|
| FOTOGRAFIA N° 1 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
| ITEM 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente. | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | |




| | | | |
|---|---|---|---|
| FOTOGRAFIA N° 2 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
| ITEM 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente. | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | |




| | | | |
|---|---|---|---|
| FOTOGRAFIA N° 3 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
| ITEM 12 | Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolepticas (color, olor, sabor y textura). | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | |



| | | | |
|---|---|---|---|
| FOTOGRAFIA N° 4 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
| ITEM 12 | Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolepticas (color, olor, sabor y textura). | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | |





| FOTOGRAFIA N° 5 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | | FOTOGRAFIA N° 6 | PARTICIPACION CIUDADANA | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM 17 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | | | ITEM 20 | Se encuentran publicado el ciclo de menu autorizado para la ejecucion del contrato. | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | | CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| OBSERVACIONES: | | | | OBSERVACIONES: | | | |

9875

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

| Fecha de la visita: | 08/07/2025 | Horario | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
|---|---|---|---|---|---|
| Numero de cupos: | 15 | | 10:30am | 11:20am | OROCUE |

**Información general de la visita**

| Nombre Institución y sede educativa: | EL ALGARROBO SEDE COLONIA | | | Facil acceso | ✓ | Difícil acceso | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | DUFLO S.A.S | Contrato de prestación de servicios: | 0082/2025 | | Tipo de vehículo | | / |
| Nombre del conductor: | / | Doc. identidad: | / | | Placa del vehículo | | / |

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (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. | N.O | 6 | El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario. | N.O |
| 7 | Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica) | N.O | 8 | El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad | N.O |
| 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente | C | 10 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | C |
| 11 | Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas. | C | 12 | Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura) | C |
| 13 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | C | 14 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | C |
| 15 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | C | 16 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | C |
| 17 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio | C | 18 | Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas. | C |

**Componentes entregados a la Sede Educativa:**

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Avena UHT | Prppo | 12/05/25 | AV174 | 14/08/25 | C | C | C | C | - |
| Ponque cubierto chocolate | Yoliboy | - | 250613 | 15/08/25 | C | C | C | C | ^ |
| Manzana | Cosecha Fruit | — | - | - | 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) | O | 20 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | O |

**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 (%) | | 84.6 % |

Observaciones

Sede Educativa que presenta actualmente manejo temporal de la modalidad Ración industrializada.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA RESPONSABLE DE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Mayda Madady Bustos Lopez | Nombre: CIO Alfonso Perez R |
| Documento: 1.118.544.617 | Documento: 4284496 |
| Cargo y tel: Profesional de Apoyo Inter. | Cargo y tel: Docente – 3203921413 |

97

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

# CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025

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

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 de 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | EL ALGARROBO | ETC | DEPTO. CASANARE | MUNICIPIO | OROCUE | URBANO / RURAL X | |
| SEDE | LA COLONIA | FECHA DE VISITA | | 08 07 2025 | HORA INICIO: | 10:30 am | |
| OPERADOR | DUFLO S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 / 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:30 am | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | X | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| FOTOGRAFÍA No. 1 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 9. El rotulado del empeque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |



| FOTOGRAFÍA No. 2 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 9. El rotulado del empeque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |



| FOTOGRAFÍA No. 3 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 13. Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |



| FOTOGRAFÍA No. 4 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 13. Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |




| FOTOGRAFÍA No. 5 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 14. Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |



| FOTOGRAFÍA No. 6 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 14. Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |




| FOTOGRAFÍA NO. 7 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 16: El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: menú 2 entregado: intercambio (tajada ponqué blanco) por ponqué cubierto de chocolate autorizado. | | | |



| FOTOGRAFÍA NO. 8 | OBLIGACIONES CONTRACTUALES | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 21: la entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado con la frecuencia establecida (formato anexo check list elementos de aseo. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |

9878

| 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: | OROCUE | | |
| Fecha de la visita: | 09 | 07 | 2025 | Hora inicio: | 10:40 am | Institución educativa: | MIRALINDO | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | | Hora terminación: | 12:00 pm | Sede educativa: | LA UNION | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 15 |

| | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|
| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | |
| **Plan de saneamiento** | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 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 |
| 2 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. |
| 3 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 | |
| 4 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 | |
| 5 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** | | |
| 6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Instalar angeo en ventanas del área de preparación y almacenamiento. |
| 8 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: Junio / 2025 | 1 | |
| 9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 0 | Diligenciar Formato de control de plagas |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuenta con canecas para la recolección de basura |
| 11 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 | |
| 12 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 | |
| 13 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 | |
| 14 Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: Junio / 2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |

100

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 0 | No se evidencia certificado medico |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 0 | capacitar al personal manipulador BPM; manipuladora con accesorios |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | No se evidencia soporte de Jornada de capacitación |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 0 | se evidencia queso fraccionado y con fecha de vencimiento caducada (ver observaciones) |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 | Licuadora requiere de mantenimiento |
| 34 | 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 | |

9820

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-04 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tènica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 0 | Entregar elementos de aseo Faltantes |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 62.1 % | | |
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Menu N 3 Semana 1 | | | | |

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la Institución Educativa Miralindo Sede La Unión del Municipio de Orocue Con el Fin de Verificar las condiciones higienico Sanitaria y prestación de servicio del Restaurante Escolar. donde se evidencia Lo siguiente:

* Se observa áreas Limpias y en orden Sin embargo los registros no se encuentran diligenciados.

* Item 23: Se evidencia Queso Fraccionado y con fecha de Vencimiento Caducada, es decir Vencido Se manifiesta al personal manipulador retirarlo del lugar de Inmediato. Se le informa al coordinador de Zona para que realice la reposición

* Faltantes de Materia prima: 214g de pepino cohombro, 264g de Zanahoria y 380g de Guayaba. Se informa al operador para reposición.

* Uso de margarina Vegetal no cumple con los requisitos tecnicos exigidos en anexo de Calidad e inocuidad resolución 00335 de 2021, ni lo establecido en mesa de trabajo N°01 del 21 de enero de 2025

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Naydu M. Bustos Romero | Nombre: Bidalia Cotima? |
| Documento: 1.118.544.617 | Documento: 1117 322 100 |
| Cargo: Profesional de Apoyo | Cargo: Manipuladora Alimentos |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

102

9821

| 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: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | OROCUE | | | | |
| Fecha de la visita: | 0 9 0 7 2 0 2 5 | | Institución educativa: | Miraflindo | | | | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | Sede educativa: | La Unión | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 15 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 19 | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 1 | 2x450g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 0,525L | 2x460mL | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 600g | 2x500g | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 0 | NC |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 | *1 | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 38par | 50par | C |
| | Porcentaje de cumplimiento: | | | 94.1 % |

Observaciones

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

Item 15: Se realizo la entrega de Un (1) par de guantes, en el transcurso del Contrato se realizara la otra entrega.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda Maydady Bustos R | Nombre: Bidalia Cahmay |
| Documento: 1.118544613 | Documento: 1117 392 189 |
| Cargo: profesional de Apoyo Interventoria. | Cargo: manipuladora Alimentos |

103

| Educación Alimentos para Aprender \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CENTRO_EDUCATIVO_MIRAMONDO | DE | CASANARE | MUNICIPIO | OROCUE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA UNIÓN | FECHA DE VISITA | 09 07 25 | | HORA INICIO: | 10:45 a. m. | |
| OPERADOR | DULCO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0057 / 2025 | | 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 1. 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 Areas limpias, sin embargo los registros de limpieza y desinfección no se encuentran diligenciados. | | |



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

Item 4. Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

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



| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (mallas, barreras infrarrojas de protección para puertas).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | ausencia de angeos en ventanas del área de preparación | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. 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 Alimentos para Aprender \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



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

Item 22. 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 27. La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.

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




| Fotografía No. 08 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 35. 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: | | | |

9824

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | |
| Fecha de la visita: | 09/07/2025 | Horario: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
| Numero de servicio: | 3 | | 8:00am | 8:45am | ORocue |

Información general de la visita

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Nombre institución y sede educativa: | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO SEDE CARACARO | | | Fácil acceso | Difícil acceso ✓ |
| Nombre del Operador: | DUFIO S.A.S | Contrato de prestación de servicios: | 0087 \| 2025 | Tipo de vehículo | / |
| Nombre del conductor: | / | Doc. identidad: | / | Placa del vehículo | / |

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

**Personal Manipulador**

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

**Condiciones de transporte y Recepción**

| N° | Variables | Calificación | N° | Variables | Calificación |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 | Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección. | N.O | 4 | El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente. | N.O |
| 5 | El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados | N.O | 6 | El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | N.O |
| 7 | Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica) | N.O | 8 | El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad | NO |
| 9 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente | C | 10 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | C |
| 11 | Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas. | C | 12 | Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura) | C |
| 13 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | C | 14 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | C |
| 15 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | C | 16 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | C |
| 17 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | C | 18 | Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas | C |

**Componentes entregados a la Sede Educativa**

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Avena | Pipo | — | E1ED | 29/08/25 | C | C | C | C | |
| Ponque | Tolibuy | — | 2519/19 | 18/07/25 | C | C | C | C | |
| Manzana | cosechafruit | — | — | — | 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) | NC | 20 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | NC |

**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 (%) | 84.6 % |

Observaciones

Manejo de modalidad Ración Industrializada (RI) de forma temporal.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISTA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda Bustos R. | Nombre: Biviana Mejia M |
| Documento: 1.118544617 | Documento: 1.049.633.018 |
| Cargo y tel: Prof. Apoyo Interd. | Cargo y tel: Docente - 3228965046 |

106

4

9825

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. 1103/2025

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | MIRALINDO | EIC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | OROCUE | URBANO ( ) RURAL (X) | |
| SEDE: | CARACARO | FECHA VISITA: | 09-07-2025 | | HORA INICIO: | 8:00 am | |
| OPERADOR: | DUFLO S.A.S | CONTRATO No: | 0087/25 | VISITA No. | ( / ) | HORA TERMINACIÓN: | 8:40 am |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | FS: PREPARADO EN SITIO | ( ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( X ) | 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 aperturas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Bibiana Patricia Mejía Mora | 1.049633.018 | Docente | 3228865046. |
| 2 | Naydu Mardady Bustos Romero | 1.118.544.617 | Prof. Apoyo Interv. | 3112632150 |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar la prestación de servicio del Programa de Prestación de Servicio de Alimentación Escolar - Modalidad Ración Industrializada.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se Verifica la Entrega de la Ración Industrializada a los beneficiarios del PAE de la Sede Educativa Caracaro Donde se evidencia lugar de Entrega en la biblioteca Municipal de Orocue donde asiste los niños a clases de Manera presencial, debido a la Invernal en la Vereda Caracaro.

Se dialoga con docente donde manifiesta que por las condiciones Climaticas y de acceso a la Sede Educativa no es posible prestar el Servicio de Modalidad - Preparado en sitio, hasta que no mejoren las condiciones y puedan Ingresar a la Sede educativa.

707

9826

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

## ACTA DE REUNIÓN

**CONTRATO No.** 1103/2025

### V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

| | |
|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Barbara Patricia Yepez | NOMBRE: Nayeli M. Botas R. |
| CEDULA: 1.049.633.018 - Tunja. | CEDULA: 1.118.544617. |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |

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. 1103 de 2025

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

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 de 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

### INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO | ETC | DEPTO. CASANARE | MUNICIPIO | OROCUE | URBANO / RURAL X | |
| SEDE | CARACARO | FECHA DE VISITA | | 09-07-2025 | HORA INICIO: | 8:00 am | |
| OPERADOR | DUFLO S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. 0057 / 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 8:40 am | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | | ACTA DE INRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | X | SR: SERVICIO RESIDENCIAS | | |




| FOTOGRAFÍA No. 1 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 9. El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente) | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |




| FOTOGRAFÍA No. 2 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 9. El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente. | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |



| FOTOGRAFÍA No. 3 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 13. Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: | | | |




| FOTOGRAFÍA No. 4 | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 16: El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado | | | |
| CUMPLE | X | NO CUMPLE | |
| Observaciones: Observaciones: menú 2 entregado: intercambio (tajada ponqué blanco) por ponqué cubierto de chocolate autorizado. | | | |

9828

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | OROCUÉ | | |
| Fecha de la visita: | 09 / 07 / 2025 | Hora inicio: | 12:40 p.m | Institución educativa: | MIRALINDO | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 2:00 p.m | Sede educativa: | LA GUAIRAPA | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | 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) | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Instalar angeos en ventana área de preparación y puerta de ingreso a esta área. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: Junio/2025. | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: Junio/2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 07-jul-25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

9829

| 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 2016 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | No se evidencia ultimo certificado de capacitación |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

-11

9830

| 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** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | 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 | Entregas implementos de aseo requeridos. |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 89.3 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno ✓ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 1 menú #3 | | | | |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica, al restaurante escolar de la sede educativa La Guirnalda del municipio de Oraué donde se presta el Servicio de Alimentación Escolar-Preparado en sitio.

-Se evidencia materia prima almacenada en buen estado y dentro de las fechas de vencimiento vigentes; sin embargo los productos carne mazapuna de marca "La Preferida" y Lentega Roja marca "Maritza" no cumplen con los requisitos técnicos, exigidos en marca en anexo de, calidad e inocuidad resolución 00335 de 2021, ni lo establecido en menu de trabajo N°01 del 21 de enero 2025.

-Control de Plagas Item 7: Se evidencia, ventana área de preparación sin barrera de protección y ventana puerta área de ingreso al área de preparación sin angeo.

-Personal manipulador: Item 20: Certificado de capacitación evidenciado del mes de Enero; Personal manipulador manifiesta no haber asistido a capacitación del mes de mayo.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: Aide Euburuco |
| Documento: 1057587328 | Documento: 23835938 |
| Cargo: Profesional Interventoria. | Cargo: Manipulador de alimentos |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

9837

| 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-VRFS-02 |
| | | VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | ORocue | | | |
| Fecha de la visita: | 04 07 2025 | Institución educativa: | MIRALINDO | | | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Sede educativa: | LA ECHARPA | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS X | No de servicios: | 11 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: 19 |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | N.C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 1 | N.C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 718gr. | 1x500g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 1 | N.C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 0.385L | 1L | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 440gr. | 1K. | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 0 | N.C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 0 | N.C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 0 | N.C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 | 1 par | *N.C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 1 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 38 PAR. | 50 PAR. | C |
| | Porcentaje de cumplimiento: | | | 64.7 % |

Observaciones

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

*Item 15: la calificación corresponde a cumple ya que el 2do par de guantes se realizara la entrega en el transcurso del contrato.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lesabeth Ramirez Gutierrez | Nombre: Aide Cuburuco |
| Documento: 1057591228 | Documento: 23835938 |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: manipulador de alimentos |



143

9832

| Educación Aprende | GOBERNACIÓN DE CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CENTRO_EDUCATIVO_MIRALINDO | DE | CASANARE | MUNICIPIO | OROCUE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LA_GUAFERA | FECHA DE VISITA | 9 / 2025 | | HORA INICIO: | 12:40 p. m. | |
| OPERADOR | DURO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 2:00 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |

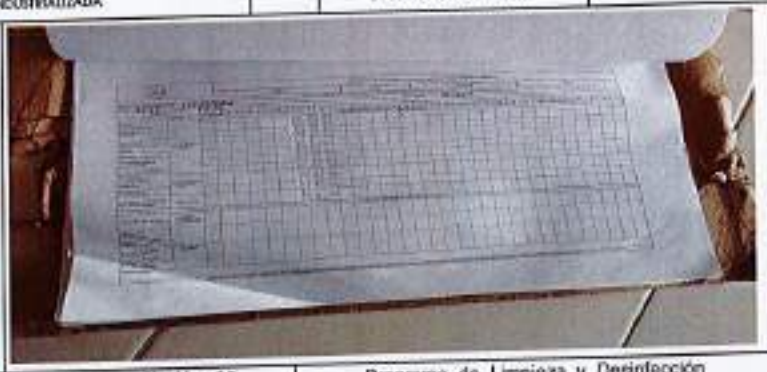


**Fotografía No. 01** Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. 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 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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

**Observaciones:**



**Fotografía No. 03** Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

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

**Observaciones:** Instalar angeos en ventana área de preparación y puerta de ingreso a esta área.




**Fotografía No. 04** Control_de_plagas

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación:

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

**Observaciones:** última fumigación para el mes de Junio 2025

114

| Educación Aprende | Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



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

Ítem 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (Aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

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

Observaciones: último lavado el mes de Junio 2025



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

Ítem 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

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

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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

Observaciones:




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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

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

Observaciones:




| Fotografía No. 10 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 27. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.

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

Observaciones:

9834

| 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: | Maní | | |
| Fecha de la visita: | 10 07 2025 | Hora inicio: | 10:40am | Institución educativa: | Equitas | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 12:30pm | Sede educativa: | El Amparo | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 20 |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | Diligencia registros diarios. |
| 2 | 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 registros. diarios. |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Realizar instalación angeos ventanas area de preparacion. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 19 Junio 2025 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 0 | Diligenciar Registros diarios. |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 hay recipientes. |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 0 | No se evidencia Protocolo. |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 19 JUNIO 2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |

9835

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | O | No se encuentra area identificada. |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

9836

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 0 | Faltantes de ASEO |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | 74.2 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable ✓ | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

Califique según nivel de cumplimiento: SI (0) - No (3) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | ✓ | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | ✓ | |
| 40 | 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 | SI | | NO | ✓ | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | semana 1 menu #4. |

**Observaciones generales de la visita**

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

-Personal Con dotación completa

-la materia Prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Katina Cuevas G. | Nombre: Elita Fuentes |
| Documento: 1118542365 | Documento: 1104378963 |
| Cargo: Prof. de Apoyo. | Cargo: economa. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

198

9837

| 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: | Maní | | | | |
| Fecha de la visita: | 10/07/2025 | | Institución educativa: | Eduvotas | | | | | |
| Operador: | DOÑA GAS. | | Sede educativa: | El Amparo | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS ✓ | No de servicios: | 20 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 19 | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 2 | 2 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 2 | 2L | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 2 | 2 KB | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 9 | NC |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 9 | NC |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 9 | NC |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 Pares | 1 Par * | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 Rollos | 2 Rollos | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 38 Pares | 38 Pares | C |
| | Porcentaje de cumplimiento: | | | 82.4 % |

Observaciones

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

15: El Par faltante se entregará en el transcurso del contrato.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: KAROLINA URUEÑA G. | Nombre: Erika Fuentes |
| Documento: 1118542365 | Documento: 1104378965. |
| Cargo: Prof de Apoyo | Cargo: economa. |

119

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Aprender · Gobernación Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |

## 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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | GAVIOTAS | DC | CASANARE | MUNICIPIO | MANI | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | EL AMPARO | FECHA DE VISITA | 10/07/2025 | | HORA INICIO | 10:40 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 - 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:30 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Control_de_plagas |

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

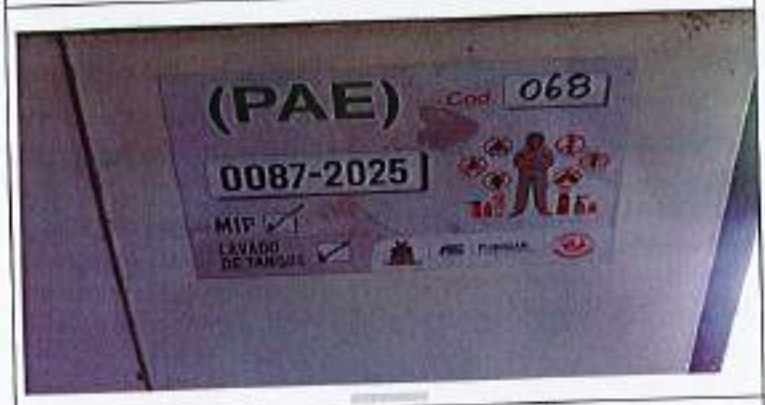
| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | Realizar instalacion angeos ventanas area de preparacion | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Control_de_plagas |

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | Realizar instalacion angeos ventanas area de preparacion | | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | Fecha Fumigacion : 19 Junio 2025 | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Abastecimiento_de_agua |

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | Fecha de Lavado: 19/06/2025 | | |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|



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

Item 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

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

Observaciones:



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

Item 18. 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 |
|---|---|

Item 20. 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 |
|---|---|

Item 21. 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. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. 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. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 35. 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:

9840

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | Maní | |
| Fecha de la visita: | 10 / 07 / 2025 | Hora Inicio: 8:30am | Institución educativa: | Camilo Torres Restrepo | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: 9:30am | Sede educativa: | Santa María de Palmanito | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: 21 |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 Registros diarios. |
| 2 | 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 registros diarios |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación | 0 | Se evidencia registro de vectores (murciélagos) fuera externa área de preparación. |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Realizar instalación cinseo en ventana área de servido. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 2 JUNIO 2025 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 0 | Diligenciar registros diarios. |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No disponen de recipientes de material sanitario |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 2 JUNIO 2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |

122

9847

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la mismo de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

9842

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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | 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 | Faltan Elementos de Aseo. |

**INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas** — Porcentaje de Cumplimiento: 73.1 %

| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | ✓ | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | ✓ | |
| 40 | 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 | ✓ | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 1 Menú #4 |

Observaciones generales de la visita

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

- Cuenta con dotación completa.
- Materia Prima en buenas condiciones de almacenamiento
- Areas limpias y en orden.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Adriana Urrego | Nombre: *Maria Chebab Martinez |
| Documento: 1118542365 | Documento: *21235894 |
| Cargo: Prof. de Aseo. | Cargo: *Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

9843

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | Maní | | | |
| Fecha de la visita: | 10 07 2025 | | | Institución educativa: | Camilo Torres Restrepo | | | | |
| Operador: | DUFLO SAS | | | Sede educativa: | Santa Maria de Palmarito | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS ✓ | No de servicios: | 21 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 19 | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 2 | 2 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 2 | 2 | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 2 | 2 | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 Pares | 1 Par* | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 Rollos | 2 Rollos | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariamente) | 38 Pares | 10 Pares | NC |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 94.1 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

15. En el transcurso del contrato se entregará el Par faltante.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: KARINA QUEVEDO G. | Nombre: Maria Isabel Martinez |
| Documento: 1118571365 | Documento: 1121256844 |
| Cargo: Prof. de Apoyo. | Cargo: Acudiente |

125

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |

## 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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CAMILO_TORRES_RESTREPO. | DE | CASANARE | MUNICIPIO | MANI | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | SANTA MARIA DE PALMARITO | FECHA DE VISITA | 10/07/2025 | | HORA INICIO: | 8:00 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 - 2025 | | 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 | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Control_de_plagas |

Item 6. Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.

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

Observaciones: Se evidencia rastro de vectores (murciélagos) parte externa área de preparacion)



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Control_de_plagas |

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

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

Observaciones: Realizar instalacion angeo en ventana area de servido




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

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

Observaciones: Fecha de Fumigacion: 2 junio 2025




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos |

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

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

Observaciones:

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|




| Fotografía No. 05 | Abastecimiento_de_agua | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los | | | |
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | Fecha de Lavado: 02 junio 2025 | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | | | |
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | | | |
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 08 | Personal_manipulador | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 20. 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. 09 | Almacenamiento | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 22. 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. 10 | Participación_ciudadana | | |
|---|---|---|---|
| Ítem 35. 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: | | | |

9846

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Pore | | |
| Fecha de la visita: | 09 / 07 / 2025 | Hora inicio: | 9:20am | Institución educativa: | Antonio Nariño | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 10:10 | Sede educativa: | Brisas del Pauto. | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 9 |

| | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|
| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | |
| **Plan de saneamiento** | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higieno y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 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 | |
| 3 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 | |
| 4 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 | |
| 5 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** | | |
| 6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 14/06/2025 | 1 | |
| 9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 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 | |
| 11 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 | |
| 12 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 | |
| 13 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 | |
| 14 Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 14/06/2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |

9847

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

9848

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

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

| Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
| 38 | 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 | | No se evidencia soporte |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | ✓ | |
| 40 | 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 | ✓ | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 1 Menú #3 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita de seguimiento y control a las condiciones de operación del programa de alimentación escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la IE Antonio Nariño, Sede Brisas del Pauto, del municipio de Pore.

- Se verifica materia prima en calidad y cantidad, se observa cumplimiento y así mismo para la entrega de elementos de aseo

- Se observa normalidad y cumplimiento en la prestación del servicio para el día de hoy.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lina Estela Carrero | Nombre: Sandra Ortiz López |
| Documento: 23770291 | Documento: 1776042582 |
| Cargo: Superv. INTER-PAE | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

130

9849

| 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: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Pore | | | | |
| Fecha de la visita: | 09 07 2025 | | Institución educativa: | Antonio Nariño | | | | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | Sede educativa: | Brisas del pauto. | | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 9 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 19 | |
| | | X | | | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 2 | 2 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 2 Lt | 2 Lt | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 2 Kg | 2 Kg | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 Pares | 1 Par* | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 38 | 38 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 100 % |

Observaciones

ESPECIFICUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Se verifica elementos de aseo para 19 días del mes de julio.

* Item 15: Se aclara que la entrega del segundo par se realizará en el transcurso de la ejecución del contrato.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: LUZ STELLA CORREA | Nombre: Sandra Catalina López |
| Documento: 23778247 | Documento: 1116942583 |
| Cargo: SUPERVISOR INTERVENTORIA | Cargo: ECONOMA |

131

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

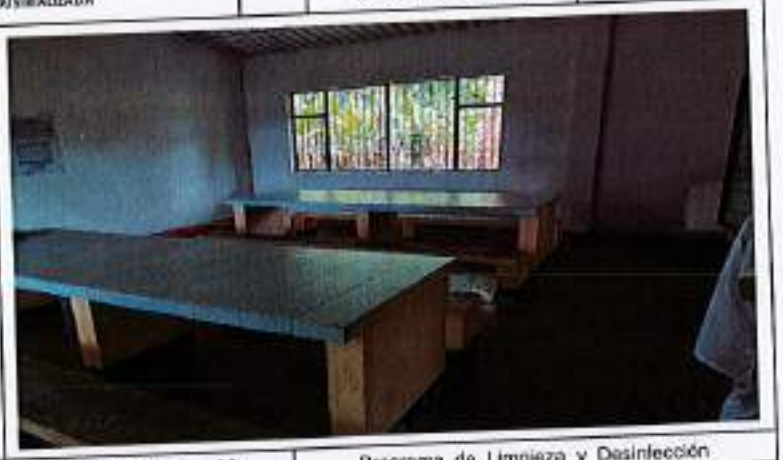
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO NARIÑO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | PORE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | SEDES DEL PAUTO | FECHA DE VISITA | 9/07/2025 | | HORA INICIO | 9:20 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:10 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SE: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. 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 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

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

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|



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

Item 18. 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 20. 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 21. 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 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

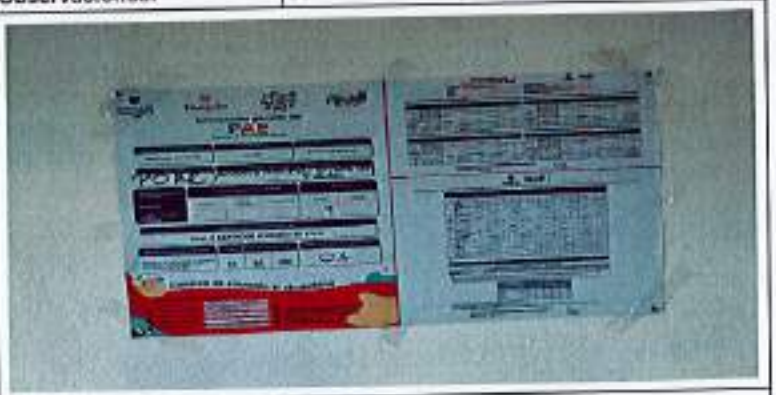
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se almacenana los productos en una olla con tapa. | | |



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 35. 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: | | | |

9852

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | PORE | | |
| Fecha de la visita: | 09 / 07 / 2025 | Hora inicio: | 10:35 | Institución educativa: | Antonio Nariño | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 11:10 | Sede educativa: | Bellavista | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 12 |

| | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|
| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | |
| **Plan de saneamiento** | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 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 | Ver, observación |
| 2 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 registro |
| 3 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 | |
| 4 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 | |
| 5 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** | | |
| 6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | 1 |
| 8 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 15/Junio/2025 | 1 | |
| 9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 0 | Diligenciar formatos de registro |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 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 | |
| 11 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 | |
| 12 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 | |
| 13 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 | |
| 14 Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | No cuentan con tanque aereo, agua de flujo directo |
| 16 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 08/07/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

134

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 0 | la dotación esta averiada, requiere cambio. |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 0 | Ver observación general. |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O. | |
| 26 | 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. | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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. | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

9854

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | edelmira sierra |
|---|---|---|---|
| | 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** | | | |
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tènica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | 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: | | 82.8 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable ✓ | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | SI | | NO | Y | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | Y | |
| 40 | 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 | Y | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 1, menú # 3 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita de seguimiento y control a las condiciones de operación del programa de alimentación escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio en la I.E. Antonio Nariño, sede Bellavista.

Novedades:

Item # 1: Se observa deficiente higiene y limpieza en las áreas de preparación y consumo.
Item # 1, 2, 9: Se requiere diligenciar los formatos de registro del plan de saneamiento básico de forma oportuna.

Item # 18: La dotación de manipuladora de alimentos está averiada requiere cambio.
Item # 19: implementar las buenas prácticas para mantener un ambiente de trabajo limpio. habitualmente.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Ana Estela Correa | Nombre: HAIDY ESTHER JIMENEZ MENDOZA |
| Documento: 23770291 | Documento: 1118346893 |
| Cargo: Superv. INTER-PAE | Cargo: ECONOMA |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

9855

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | PORE | | | | |
| Fecha de la visita: | 09/07/2025 | | | Institución educativa: | Antonio Nariño | | | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | | Sede educativa: | Pellonita | | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 12 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 19 | |
| | | X | | | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 2 | 2 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 2 | 2 | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 2 | 2 | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 Pares | 1 Par* | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 38 | 38 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 100 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Se verifica para 19 días del mes de Julio.

* Item 15: Se aclara que la segunda entrega del par de guantes se realizará en el transcurso de la ejecución del contrato.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: LUZ Stela Correa | Nombre: HANOL JIMENEZ ESTHER JIMENEZ H. |
| Documento: 23792291 | Documento: 1118546893 |
| Cargo: SUPERVISOR INTERVENTORIA | Cargo: ECONOMA |

137

9856

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentación Escolar · Gobernación Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO NARIÑO | mc | CASANARE | MUNICIPIO | PORE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | BELLAVISTA | FECHA DE VISITA | 9/07/2025 | | HORA INICIO: | 10:35 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:10 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. 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 deficiente higiene y limpieza en las áreas de preparación y consumo. Se requiere diligenciar los formatos de registro del plan de saneamiento en forma oportuna.



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

Item 1. 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 deficiente higiene y limpieza en las áreas de preparación y consumo. Se requiere diligenciar los formatos de registro del plan de saneamiento en forma oportuna.




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

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

**Observaciones:** El control de plagas se realizó el 15 de Junio de 2025.



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 13. 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:**

9887

| Educación Aprende CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



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

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | La dotación de la manipuladora de alimentos se encuentra averiada en entre-pierna y parte de atrás del pantalón. requiere cambio. | | |



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

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

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



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

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

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



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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. 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: | | | |

9858

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Pore | | |
| Fecha de la visita: | 09 / 07 / 2025 | Hora inicio: | 11:30 am | Institución educativa: | Antonio Nariño | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 1:30 pm | Sede educativa: | Principal | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/ 2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 288 |

| Calificar según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 15/06/25 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 15/06/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |

7859

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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. | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

9860

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tónica 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de Implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | semana 1, menú #3 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita técnico de seguimiento y control a las condiciones de operación del programa PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E Antonio Nariño del municipio de (NV) Pore.

Se verifica materia prima en cantidad, existencia y calidad se observa cumplimiento, de igual forma se cumple con la entrega de los elementos de aseo de acuerdo con lo establecido.

La prestacion del servicio PAE, se desarrolla con normalidad el día de hoy

- Se toman muestras de alimentos con destino a laboratorio para realizar análisis microbiologicos.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| | Lucy E. C. | | |
| Nombre: | Lucy Estela Correo | Nombre: | Shirley Tatiana Salcedo |
| Documento: | 23770291 | Documento: | 1116041780 |
| Cargo: | Supervisor IATTER-PAE. | Cargo: | economa |
| FIRMA ADICIONAL: | | FIRMA ADICIONAL: | |
| Nombre: | | Nombre: | |
| Documento: | | Documento: | |
| Cargo: | | Cargo: | |

142

9867

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-VIPS-09 |
| | VIGENTE DESDE: MAYO 2023 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Pore | | |
| Fecha de la visita: | 09 07 2025 | | Institución educativa: | Antonio Nariño | | | |
| Operador: | OUFLO S.A.S | | Sede educativa: | principal. | | | |
| Tipo de Complemento: | RESIDENCIAS ESCOLARES | ALMUERZOS | No de servicios: | 288 | No de manipuladoras: | 4 | No de días de prestación: 19 |
| | | X | | | | | |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 12 | 12 | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 12 | 12 | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general incoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 12 | 12 | C |
| 11 | Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, incoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 4 | 4 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 19 | 19 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 8 Pares | 4 Pares* | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 8 | 8 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 152 | 152 | C |
| | | | | 100 % |

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Se verifica para 19 días del mes de julio.

* Item 15: Se aclara que la segunda entrega del Par de guantes de caucha se realizará en el transcurso de la ejecución del contrato.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: LUZ ESTELA TORRES | Nombre: Shirley Tatiana Salcedo |
| Documento: 23770797 | Documento: 1116049170 |
| Cargo: SUPERV. INTERVENTORIA | Cargo: ECONOMA |

493

9862

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

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

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORÍA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO NARIÑO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | PORE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | ANTONIO NARIÑO | FECHA DE VISITA | 9/07/2025 | | HORA INICIO: | 11:30 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30:00 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 | | S: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. 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 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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

Observaciones:



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. 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 18. 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:

144

| Educación · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



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

Item 20. 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 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

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



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

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



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

Item 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

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



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 35. 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: | | | |

9864

| 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: | GOBERNACIÓN DE CASANARE | | | Municipio: | Nunchia | | |
| Fecha de la visita: | 10 / 07 / 2025 | Hora inicio: | 10:05 | Institución educativa: | Antonio Nariño | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 11:00 | Sede educativa: | Macuco | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | 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)

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higieno y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 0 | Ver observaciones generales |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Ver observaciones generales |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O, | Actividad sujeta a cronograma del Operador para mes Octubre |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 o identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N. O. | Actividad sujeta a cronograma del operador, para el mes de octubre. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 04/07/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

116

986J

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | La estufa requiere mantenimiento |
| 34 | 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 | |

147

9866

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | 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:** | | 89.3 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno ✓ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% | |

| **Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)** | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento. | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 1 menú #4 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita de seguimiento y control de las condiciones de operación del programa PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. Antonio Nariño, Sede Macuco.

Novedades:

Item #6: Se observa rastro de vectores (murciélago), en el comedor escolar.

Item #7: instalar barreras de protección contra vectores en parte superior e inferior de puertas areas de preparación y consumo, así mismo en ventana que separa las áreas de preparación y consumo.

Item #33 La estufa requiere mantenimiento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Luz Estela Carrero | Nombre: Sadeny Tibaduiza |
| Documento: 23770297 | Documento: 47440472 |
| Cargo: SUPERV. INTER-PAE | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

198

9867

| Educación Alimentación CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO NARIÑO | DE | CASANARE | MUNICIPIO | NUNCHIA | URBANO | |
| SEDE | MACUCO | FECHA DE VISITA | 10/07/2025 | | HORA INICIO: | RURAL | X |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:05 a.m. | 11:00 a.m. |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | RI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. 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 1. 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 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Instalar barreras de protección contra vectores en parte superior e inferior de las puertas de las áreas de preparación y consumo, así mismo en ventana que separa estás dos áreas. | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. 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 Aprendiendo \| Gobernación Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



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

Item 18. 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 20. 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 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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




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

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

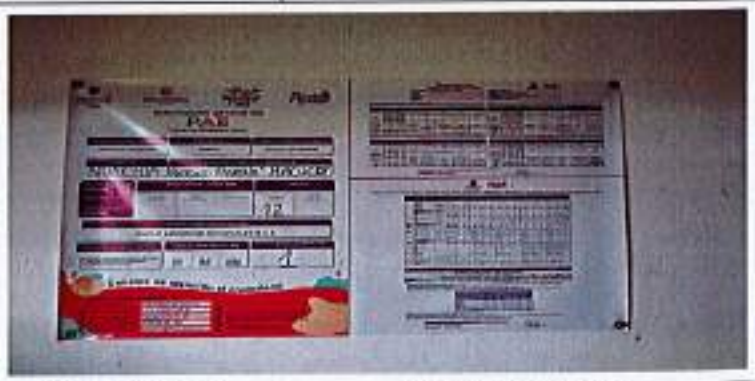
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



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

Item 33. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | La estufa requiere mantenimiento. | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 35. 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: | | | |

9869

| 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: | Nunchia | | |
| Fecha de la visita: | 10 | 07 | 2025 | Hora Inicio: | 12:45 | Institución educativa: | Antonio Nariño | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | | Hora terminación: | 1:30pm | Sede educativa: | San José | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/ 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 15 |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 0 | Ver observaciones |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Ver en observaciones generales. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | Actividad según cronograma del operador para octubre |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | No cuentan con tanque aéreo, fluio de agua directo de acueducto Verdal |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpiera y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10/07/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

151

9870

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O. | |
| 26 | 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. | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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. | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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. | |

9871

| 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** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | 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: | | 92.6% | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 y/o observación) | |
| 38 | 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 | | |
| 39 | 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 | | |
| 40 | 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 | | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | semana 1 menú 4 | | | | | |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de seguimiento y control a las condiones de operación del programa PAE modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. Antonio Nariño del municipio de Nuncha, Sede educativa San jose.

Novedades:

Item #6: Se observa rastro de vectores (murcielagos) en comedor escolar.

Item #7: Instalar y realizar mantenimiento a las barreras de protección (angeos) del área de preparación, asi mismo proteger ventana en parte superior de la puerta.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Angela Correo | Nombre: Yohana valderrama |
| Documento: 23770291 | Documento: 47442496 |
| Cargo: SUPERV. INTER-PAE | Cargo: |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

9872

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO NARIÑO | RIC | CASANARE | MUNICIPIO | NUNCHIA | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | SAN JOSE | FECHA DE VISITA | 10/07/2025 | | HORA INICIO: | 12:45 m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30 p.m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. 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 1. 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 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Instalar y realizar mantenimiento a las barreras de protección existentes en ventanas (angeos), contra vectores, así mismo instalar en parte superior de la puerta del área de preparación. | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. 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: | | | |

154

| Educación Apicultura Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



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

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

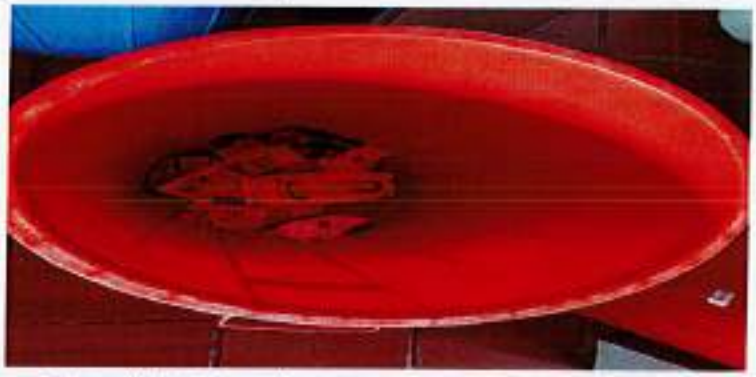
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



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

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

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



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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

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




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. 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: | | | |

9874

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Nunchia | | |
| Fecha de la visita: | 10 07 2025 | Hora Inicio: | 8:40am | Institución educativa: | Antonio Nariño | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 9:40am | Sede educativa: | El romero | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 7 |

| Calificar según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Ver, observaciones generales. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O. | Sujeto a cronograma de operador para mes de octubre - 2025. |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.O. | Sujeto a cronograma del operador del servicio, para el mes de octubre - 2025. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 04/07/2025 (Calificar cuando aplique). | 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O. | |
| 26 | 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. | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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. | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O. | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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. | |

9876

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | 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: | | 96.4 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | SI | | NO | X | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 1 menú # 4 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita de seguimiento y control a las condiciones de operación del programa de alimentación Escolar PAE modalidad de atención preparado en Sitio, en la I.E. Antonio Nariño, sede El Romero

Novedades:

Item #7: instalar barrera de protección en parte inferior de la puerta y realizar mantenimiento del angeo en parte superior de ventana-puerta en área de preparación.

- Se verifico materia prima en existencia, cantidad y calidad se observa cumplimiento, de igual forma se cumple con la entrega de elementos de aseo de acuerdo a lo establecido

- La prestación del servicio se adelanta con normalidad el día de hoy

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Yuri Estela Correa | Nombre: Dalby Maritza Cruz R. |
| Documento: 23770291 | Documento: 1115690625 |
| Cargo: Super V. INTER-PAE | Cargo: Economa. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

458

9877

| | | |
|---|---|---|
| Educación Alimentación \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |

**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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO NARIÑO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | NUNCHIA | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | EL ROMERO | FECHA DE VISITA | 10/07/2025 | | HORA INICIO: | 8:40 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0057 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:40:00 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 | | SS: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. 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 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 13. 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: | | | |

159

| Educación Alimentación CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



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

Item 18. 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 20. 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 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



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

Item 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

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




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 35. 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: | | | |

9879

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| dad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Aguazul | | |
| ha de la visita: | 21/07/2025 | Hora inicio: | 8:10am | Institución educativa: | Cupiaqua | | |
| erador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 9:00am | Sede educativa: | Cunama | | |
| ntrato de prestación de rvicios No. | 0087/ 2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 7 |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora) |
|---|---|---|---|
| **ian de saneamiento** | | | |
| **rograma de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 0 | Se observa rastro de Vectores (murciélagos). |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Ver observaciones generales |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 09/02/2025 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 09/02/2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 14/07/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

461

9880

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-NRPS-05<br>VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | |
| | ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O. | |
| 26 | 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. | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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. | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O. | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

162

9887

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | 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: | | 93.1 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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)<br>Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - NO (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento. | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3, menú #11 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita de Seguimiento y Control de las condiciones de operación para el programa de alimentación escolar: PAE - modalidad de ración preparado en sitio, en la I.E. Cupiaqua, sede Cunama del municipio de Aquazul.

Novedades

Item #6: Se observa rastro de vectores (murcielago), area preparacion y consumo

Item #7: La áreas NO Cuentan con barreras físicas de protección en Ventanas, NO Cuentan con vidrios razon por la cual los días de lluvia se produce estancamiento de agua en areas de preparación, almacenamiento y consumo y afectación en la prestación del servicio, sumado a eso se requiere la instalación de angeos contra el ingreso de vectores.

Se verifica existencia, cantidad y calidad de la materia prima se observa cumplimiento de igual forma cumplen con los elementos de aseo.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: LM Estela Correa | Merly Mojica |
| Documento: 23770797 | Nombre: Merly Angelina Mojica |
| Cargo: SUPERV. INTER-PAE | Documento: 1.116.790.790 |
| FIRMA ADICIONAL | Cargo: Manipulador Alimentos |
| Nombre: | FIRMA ADICIONAL: |
| Documento: | Nombre: |
| Cargo: | Documento: |
| | Cargo: |

| Educación Alimentación Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CUPIAGUA | DPTO | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | CUIAMA | FECHA DE VISITA | 21/07/2025 | | HORA INICIO: | 8:10 a. m. | |
| OPERADOR | DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0037 / 2025 | | 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 | | |



**Fotografía No. 01** Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. 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 1. 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:** | Las áreas se encuentran limpias y los registros se encuentran diligenciados oportunamente. No obstante se presenta estancamiento de agua lluvia en las diferentes áreas internas del restaurante escolar, debido a que las ventanas no cuentan con vidrios y cuando llueve muy fuerte se ve afectado el servicio. | | |



**Fotografía No. 03** Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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




**Fotografía No. 04** Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. 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 \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



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

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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




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

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

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



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

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

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



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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. 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: | | | |

9884

| 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: | 21 / 07 / 2025 | Hora inicio: | 11:10am | Institución educativa: | Cupiagua | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 12:15m | Sede educativa: | San Ignacia | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/ 2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 9 |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Ver observaciones generales |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: Feb.09-2025 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | Ver observaciones generales. |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A. | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: Feb.09-2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 19/07/25 (Calificar cuando aplique). | 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O. | |
| 26 | 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. | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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. | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O. | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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. | |

9886

| 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** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | 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:** | 93.1 % | | |
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3 menú # 11. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita de Seguimiento y Control de las condiciones de operacion del programa PAE, modalidad de atención preparado en Sitio, en la IE. Cupioqua, sede San Ignacia Del municipio de Aquazul.

Novedades:

Item #7: Se observa vidrio roto en ventana del área de preparación requiere cambio, ó la instalación de barrera física de protección contra vectores. (angeo).

Item #10: No cuentan con recipientes para la recolección de residuos sólidos, conforme a la Norma Sanitaria.

Se verifica la existencia, cantidad, Calidad y almacenamiento de la materia prima, se observa cumplimiento, de igual forma cumplen con la entrega de los elementos de aseo.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Luz Stella Carrero | Nombre: Hilda Beatriz Lesmes |
| Documento: 23790291 | Documento: 33676766 |
| Cargo: SUPERV. INTERV-PAE | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

168



6

9887

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentación · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CUPAGUA | DPC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | SAN IGNACIA | FECHA DE VISITA | 21/07/2025 | | HORA INICIO: | 11:10 a. m. | |
| OPERADOR | DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:15:00 m | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SE: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. 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 1. 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 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | Se observa vidrio averiado en ventana del área de preparación, se requiere instalar barrera física (Angeo/vidrio) de protección contra vectores. | | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Control_de_plagas |

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | Se realiza control de plagas, fecha: 09/02/2025 | | |

169

| Educación Alimentación Escolar \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos |
|---|---|

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | No cuentan con recipientes para recolección de residuos sólidos conforme a lo establecido. | | |



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

Item 18. 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 |
|---|---|

Item 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

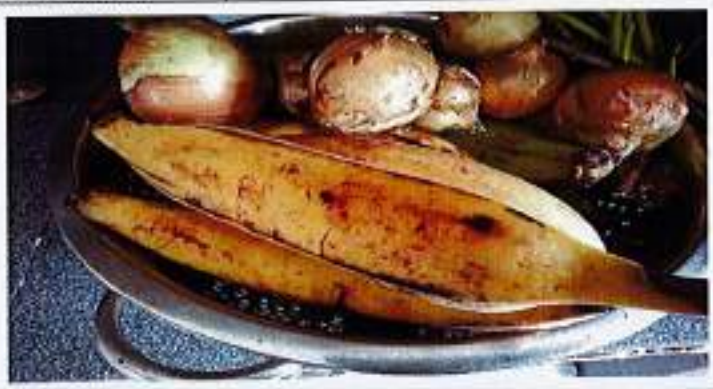
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



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

Item 21. 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. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

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



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 35. 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: | | | |

9889

| 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: | 21 / 01 / 2025 | Hora inicio: | 8:30am | Institución educativa: | CUPIAGUA | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 9:30am | Sede educativa: | PEDRO MILLAREO | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 4 |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: Febrero/2025 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuentan con recipientes para la recolección de residuos sólidos. |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. (Calificar cuando aplique). Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ | 0 | No se evidencia registro de limpieza y desinfección del tanque aereo. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. (Calificar cuando aplique). Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ | N.A | |

9890

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 24 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución S109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación fisica, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

172

5

9991

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | 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: | 923 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana | Semana 3 menú #11 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

- Se realiza visita de control y seguimiento a la Operación del Programa de Alimentación Escolar en el restaurante escolar de la sede educativa Pedro Milagro del municipio de Agrado.
- Materia prima almacenada (Abarrotes, carnicos, lacteos y frutas) cumplen con las características de calidad aptos para el consumo.
- Areas de procesamiento y consumo en orden y limpias.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Lesbia Elizabeth Ramirez Cordoba | Nombre: Leidy Cardenas |
| Documento: 1057587328 | Documento: 1116553283 |
| Cargo: Interventoria PAE. | Cargo: Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

173

9892

| | | |
|---|---|---|
| Educación Alimentos Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE |

## INFORMACION GENERAL

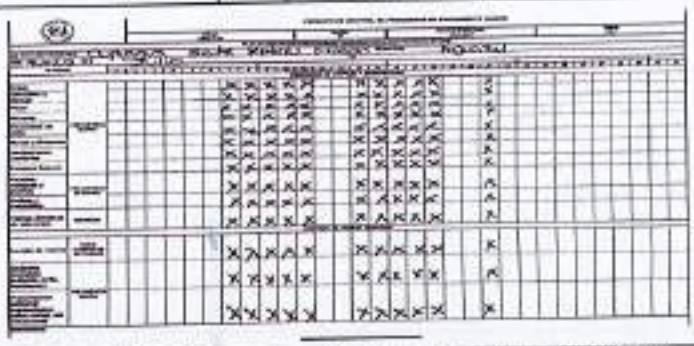
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CURAGUA | DE | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | RETIRO MILAGRO | FECHA DE VISITA | 21 07 2025 | | | HORA INICIO: | 8:30 a. m. |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0067 / 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:30 a. m. |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RE: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 01** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. 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 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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




| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 03** | Control_de_plagas |

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | Fecha de la última fumigación: Febrero 2025 | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 04** | Abastecimiento_de_agua |

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | X |
| **Observaciones:** | No se evidencia registro de limpieza y desinfección del tanque aéreo. | | |

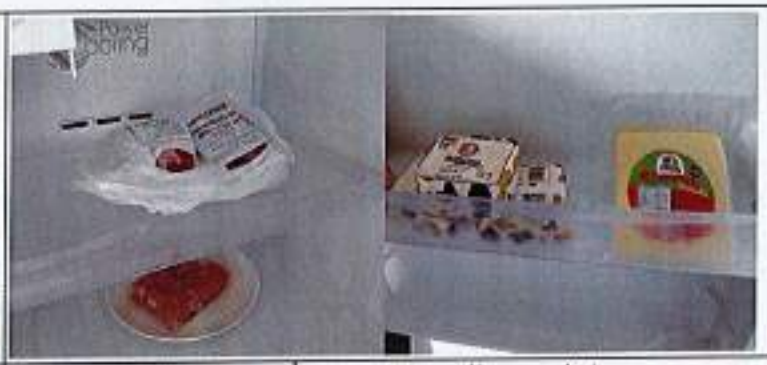
| Educación · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|



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

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

Item 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

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



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

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



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

Item 23. 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 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 36. 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 37. 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: | | | |

9894

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | AGUAZUL | | |
| Fecha de la visita: | 21 / 07 / 2025 | Hora inicio: | 11:30am | Institución educativa: | CUPIAGUA | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 12:30pm | Sede educativa: | UNETE | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 42. |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 registros de limpieza y desinfección al día |
| 2 | 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 limpieza y desinfección |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condicionas de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Instalar barrera de protección en puerta de ingreso al área de preparación (Ver observación) |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: Febrero/2025 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 0 | Actualizar registros de control de plagas. |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: Febrero/2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 21/07/2025 (Calificar cuando aplique). | 1. | |

176 10

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | NO | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

177 11

| 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** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | 1 | |

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 87.5 %

| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 3 menu 11 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita de control y seguimiento a la Operacion del Programa de Alimentacion Escolar en el restaurante escolar de la sede educativa Liceo del Municipio de Agrado.
Se evidencia materia prima almacenada (Abarrotes, frutas, Proteina y lacteos) en buen estado cumplen con las condiciones de calidad y cantidad aptos para el consumo de los beneficiarios

Control de plagas: Item 7: Se evidencia abertura entre puerta y piso del area de preparacion que puede facilitar el ingreso de plagas al interior de esta area.

Abastecimiento de Agua: Se observa agua con turbidez, no cumple con las caracteristicas organolepticas, manipuladora manifiesta que el agua que utilizan para las preparaciones de Jugo es sometida a proceso de ebullicion.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Edelmira Ramirez Gutierrez | Nombre: Yesica Zorrilla |
| Documento: 1057597378 | Documento: 1033 653 919 |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: Manipuladora de alimentos |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

178 32

9897

| Educación Alimentación \| Gobernación Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CUNASUA | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | UNETE | FECHA DE VISITA | 21 07 2025 | | HORA INICIO: | 11:30 a. m. | |
| OPERADOR | OLIFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:30 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |

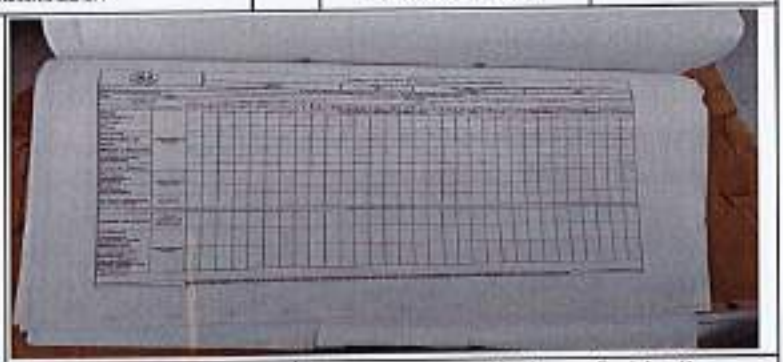


| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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

**Observaciones:** No se evidencia registros de limpieza y desinfección.



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

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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

**Observaciones:** No se evidencia registros de limpieza y desinfecció



| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

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

**Observaciones:** Se evidencia abertura entre puerta y piso del área de preparación.




| Fotografía No. 04 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación:

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

**Observaciones:** última fumigación: Febrero 2025

179

9898



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

Item 16. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | último lavado 21 de Julio 2025 | | |



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

Item 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

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



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 19. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

Item 21. 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. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



| Fotografía No. 10 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. 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: | | | |

9899

| 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: | 21 / 07 / 2025 | Hora inicio: | 9:15 am | Institución educativa: | ANTONIO MARTINEZ | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 10:30 am | Sede educativa: | LAS PALMAS | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 16 |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | No se evidencia formatos diligenciados del mes de Julio |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | No se evidencia Formatos diligenciados del mes de Julio. |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Se requiere instalación de malla de protección en puerta del área de preparación. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | Sujeto a programación para el mes de Septiembre. |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 0 | No se evidencia Formato diligenciado del mes de Julio. |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | El comedor escolar solo cuenta con 2 canecas, las cuales no cuentan con tapa. |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. (Calificar cuando aplique). Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ | N.O | Sujeto a programación para el mes de Septiembre. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 21/07/2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

481

9900

| 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 2023 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | No se evidencia soporte de la ultima capacitación del mes de mayo. |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | NO | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | La nevera requiere de mantenimiento. |
| 34 | 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 | |

182

14

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | N.O | |

INDICADOR. Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 72 %

| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3-menú Nº 11 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica a la Institución Educativa Antonio Martinez sede Las palmas con el Fin de verificar las condiciones Higienico Sanitarias del Restaurante Escolar

- Se verifica matera Prima en buenas condiciones de calidad y Fechas de Vencimiento vigente para las preparaciones

- Se evidencia Areas limpias y en orden, Sin embargo no se evidencia formatos diligenciados del mes de Julio

- Se observa alistamiento de la materia prima del menu N 11 de la semana 3 dando cumplimiento al ciclo de menú

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda Marcela Bustos R. | Nombre: Diana mireya Herrera |
| Documento: 1118544613 | Documento: 1118649029. |
| Cargo: Prof. Apoyo Interventora | Cargo: Manipuladora de alimentos. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |



183

| Educación Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025

**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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION PRIVONTARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO_MARTINEZ_DELGADO | DPTO | CASANARE | MUNICIPIO | HATO_COROZAL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LAS_PALMAS | FECHA DE VISITA | 21 07 25 | | | HORA INICIO: | 9:25 a. m. |
| OPERADOR | DIPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0067 / 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:30 a. m. |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO IN SITIO | X | RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los residuos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | se evidencia áreas limpias sin embargo los registros no se encuentra diligenciados del mes de julio | | |



| Fotografía No. 02 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras internas de protección para puertas).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | se requiere instalación de mecanismo de protección en puerta del área de preparación | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | solo cuenta con 2 canecas, las cuales no cuentan con tapa. | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. 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 Aprende | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



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

Ítem 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredita la aptitud para la manipulación de alimentos.

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



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

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



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

Ítem 23. 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.

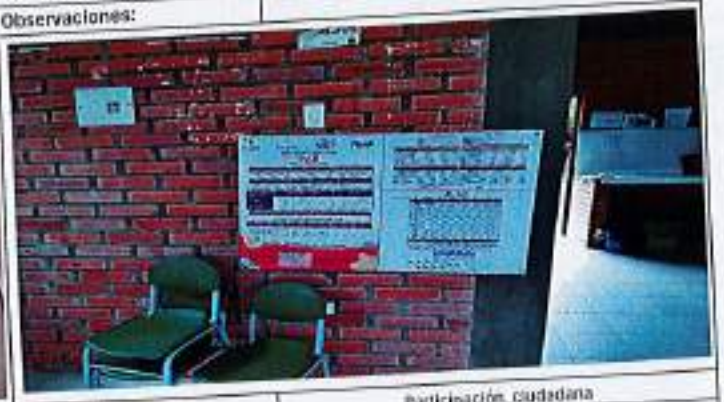
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. 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: | | | |

9904

| 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: | YOPO COROZAL | | | |
| Fecha de la visita: | 21 | 01 | 2025 | Hora inicio: 10:55am | Institución educativa: | SIMON BOLIVAR | | | |
| Operador: | Dpto S.A.J | | | Hora terminación: 11:55am | Sede educativa: | RAMON NONATO PEREZ | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0053/2025 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 14 | |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora) |
|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 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 | |
| 2 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 | |
| 3 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 | |
| 4 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 | |
| 5 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** | | |
| 6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Se requiere la instalación de mecanismos de protección en ventanas del área de preparación. |
| 8 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | Actualmente se lo a cronograma del operador Dpto S.A.J, y externo. |
| 9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 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 | |
| 11 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 | |
| 12 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 | |
| 13 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 | |
| 14 Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| 16 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | 486 |

9905

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | No se encuentra soporte de la última capacitación del mes de Mayo. |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 caractaristicas de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

| 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** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | N.O | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 92.3 % | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno ✓ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

| **Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)** | | | | | | | **OBSERVACIONES** (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento. | | Calificación | | | | | |
| 38 | 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 | | |
| 39 | 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 | | |
| 40 | 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 | | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | | Semana 3 - Menú No 1-1 |

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita de condición de operación en la sede Ramon Nonato Perea, en la cual se evidencia.

- Materia prima en calidad y calidad para las preparaciones no los menus 12 al 18.
- Se evidencia proceso de cocción correspondiente al menú No 1-1.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nelly Vargas. | Nombre: Mayles Edith pregonero |
| Documento: 1057574961 | Documento: 1006369756 |
| Cargo: Prof Apoyo Interventoria | Cargo: economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

| Educación Alimentación Escolar \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

### INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIMON BOLIVAR | DC | CASANARE | MUNICIPIO | HATO_COROZAL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | RAMON HOYATO PEREZ | FECHA DE VISITA | 21/07/2025 | | | HORA INICIO | 10:55 a. m. |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 - 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:55 a. m. |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | | SE: SERVICIO RESIDENCIAS | |



**Fotografia No. 01** — Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. 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 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas)

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

**Observaciones:** Se requiere instalación de mecanismo de protección en ventana del área de preparación.



**Fotografia No. 03** — Personal_manipulador

Item 18. 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. 04** — Personal_manipulador

Item 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

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

**Observaciones:** No se evidencia soporte de la última capacitación del mes de Mayo.

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



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

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

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




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

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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




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

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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



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

Ítem 28. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

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




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. 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: | | | |

9909

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 05 | |
|---|---|---|---|
| | 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: | Hato Corozal | | |
| Fecha de la visita: | 21 / 07 / 2025 | Hora inicio: | 12:20 pm | Institución educativa: | Luis Hernandez Vargas | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 1:30 pm | Sede educativa: | El cedral | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 10 |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Instalar angeo en Ventana de servido del área de preparación |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | NO | Sujeto a programación para el mes de Septiembre 2025. |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuenta con canecas para recolección de basuras |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. (Calificar cuando aplique). Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ | N.O | Sujeto a programación para el mes de Septiembre 2025. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |

191

9910

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | No se evidencia soporte de la ultima capacitación del mes de mayo |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013. | N.O | Los alimentos son almacenados en casa de la manipuladora. Ver observación |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | NO | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | NO | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 33 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | Estufa y olla express requieren de mantenimiento |
| 34 | 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 | |

192 20

9911

| 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** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | 1 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 84.6 % | | |
| 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) | | | | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - NO (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento. | | Calificación | | | | | |
| 38 | 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 | | |
| 39 | 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 | | |
| 40 | 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 | | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | | menu N B Semana 2 - arraste |

**Observaciones generales de la visita**

Se realizo Visita tecnica a la Institución Educativa Luis Hernandez Vargas Sede el cedral con el Fin de Verificar las condiciones Higienico sanitaria del Restaurante Escolar

- Se observa áreas limpias y en orden, sin embargo no se encuentra el soporte de la ultima capacitación del mes de Mayo
- Se verificó abarrotes en buen estado y fecha de Vencimiento vigente
- Instalar aseo en Venteras de servicio del área de preparación
- No cuenta con canecas para recolección de basuras
- Los alimentos perecederos son almacenados en la casa de la manipuladora debido a que no cuentan con nevera.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda Marlady Bustos | Nombre: Zury Jerónimo Alarcón |
| Documento: 1118544617 | Documento: 1.118.554.743 |
| Cargo: Prof Apoyo Interventoria | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

493 21

| Educación Aprender / Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 1103 de 2025

## 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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS HERNANDEZ VARGAS | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | HATO COROZAL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | EL CEDRAL | FECHA DE VISITA | 31 07 25 | | HORA INICIO: | 12:20 p. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | 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 | RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SS: SERVICIO RESIDENCIAL | | |



**Fotografía No. 01** — Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiené 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** — Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan en ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras arbóreas de protección para cuartos).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Instalar angeo en ventana de servido del área de preparación | | |



**Fotografía No. 03** — Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. 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 17. 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: | | | |

9913



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

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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




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

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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




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

Ítem 27. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.

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



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

Ítem 28. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

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




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. 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: | | | |

9914

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Hato Corozal | | |
| Fecha de la visita: | 22 / 07 / 2025 | Hora inicio: | 8:35am | Institución educativa: | Luis Hernandez Vargas | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: | 9:30am | Sede educativa: | San Nicolas | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 11 |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | ausencia de angeo en ventanas y aberturas entre techo y pared del área de preparación y almacenamiento. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | -Sujeto a programación para el mes de septiembre. |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. (Calificar cuando aplique). Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ | N.O | -sujeto a programación para el mes de septiembre 2025. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 22/07/2025 (Calificar cuando aplique). | 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 0 | Identificar área de producto no conforme. |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

9916

| 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** | | | |
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tènica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | 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: | 89.3 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno ✓ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

| Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento) | | | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Califique según nivel de cumplimiento: SI [X] - No [X] y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento. | | Calificación | | | | |
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Menu N 12 Semana 3. |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica a la institución Educativa Luis Hernandez Vargas sede San Nicolas del Municipio de Hato Corozal con el pin de verificar las Condiciones Higienico sanitaria y prestación del servicio.

- Se verifica materias primas en buenas condiciones Higienico sanitaria de almacenamiento, cumpliendo con las Caracteristicas de calidad aptas para el consumo, sin embargo se evidencia los siguientes faltantes: papa 1656g, Carne para asar 103g, Pepino cohombo 355g y piña 500g se informa inmediata al operador. menus 13, 14 y 15)

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Naydu Marckedy Bustos R. | Nombre: Luz Yicela Martinez Herrera |
| Documento: 1.118544617 | Documento: 1118649204 |
| Cargo: Prof. Apoyo interventoria. | Cargo: - Manipuladora de alimentos |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

198 24

| | | |
|---|---|---|
| Educación Alpicon \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

9917

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |

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

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR LA INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS_HERNANDEZ_VARGAS | DPTO | CASANARE | MUNICIPIO | HATO_COROZAL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | SAN_NICOLAS | FECHA DE VISITA | 22 07 25 | | | HORA INICIO: | 8:35 a. m. |
| OPERADOR | DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:30 a. m. |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentren 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 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentras 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 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

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

Observaciones: Ausencia de angeo en ventanas y aberturas entre techo y pared del área de preparación y almacenamiento.



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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

Observaciones:

| Educación Alcaldía Yopal Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



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

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

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



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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. 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: | | | |

9919

| 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: | Aleto corozal | | | |
| Fecha de la visita: | 22 | 09 | 2025 | Hora inicio: 12:00pm | Institución educativa: | SIMON BOLIVAR | | | |
| Operador: | DUFLO SAS | | | Hora terminación: 1:30pm | Sede educativa: | LUZ DE ORIENTE | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0082/2025 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | | Almuerzos X | No de servicios: | 9 |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 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 | |
| 2 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 | |
| 3 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 | |
| 4 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 | |
| 5 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** | | |
| 6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Se requiere la instalacion de mecanismo de proteccion en puertas del area de preparacion. |
| 8 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | Sujeto a cronograma del Operador Duflo SAS: Septiembre. |
| 9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 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 | El comedor escolar cuenta con 3 canecas las cuales no tienen tapa. |
| 11 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 | |
| 12 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 | |
| 13 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 | |
| 14 Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.O | Actividad sujeta a cronograma del operador Duflo SAS: Septiembre. |
| 16 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |

9920

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | No cuentan con soporte que certifique la asistencia a la capacitación |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

9901

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | N.O | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 87.5 % | | |
| 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 s/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3 - menú Nº 12 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita de condición de operación en la sede Luz de Oriente, en la cual se evidencia:

- Proceso de consumo de los alimentos por parte de los beneficiarios del PAE, correspondiente al menú Nº 12.
- Materia prima en cantidad y calidad para la preparaciones de los menú 13 al 15.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nancy Usuga | Nombre: Abigail garrido |
| Documento: 1.000.514.984 | Documento: 23795 128 |
| Cargo: Prof. Apoyo Inter | Cargo: manipuladora de alimentos |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

9922

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIMON BOLIVAR | DTC | CASANARE | MUNICIPIO | HATO_COROZAL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | SEDE ORIENTE | FECHA DE VISITA | 22/07/2025 | | | HORA INICIO: | 12:00 p. m. |
| OPERADOR | DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | | 0087 - 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30 p. m. |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INICIO/ENTREGA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SS: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. 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 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se requiere la instalación de mecanismo de protección en puertas del área de preparación. | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | El comedor escolar cuenta con 3 canecas las cuales no tienen tapa | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. 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: | | | |

9983



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

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



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

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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




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

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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



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

Ítem 32. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

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




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. 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: | | | |

9924

| 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: | Tres Esquinas | | |
| Fecha de la visita: | 22 | 02 | 2025 | Hora inicio: | 9:00am | Institución educativa: | LUIS HERNANDEZ VARGAS | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | | Hora terminación: | 10:00am | Sede educativa: | EL SUNI | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 11 SIMAT 10 SERVICIO |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entro otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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.P | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Se requiere la instalacion de mecanismo de protección en ventanas del area de preparacion y consumo. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | Actividad sujeta a cronograma del operador DUFLO S.A.S: Septiembre. |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.O | Actividad sujeta a cronograma del operador DUFLO S.A.S: Septiembre. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

9926

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRFS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2026 |

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | N.O | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 96.2 % | |
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | SEMANA 3- MENÚ 12. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita de condición de operación en la sede EL SINÚ, en la cual se evidencia:

- Proceso de preparación de los alimentos correspondiente al menú Nº 12.
- Se verifica materia prima, la cual esta en buenas condiciones, sin embargo se evidencian los siguientes faltantes:
- 79g de carne molida - MENÚ Nº 12.
- 102g de carne magra - (MENÚ Nº 14.

Los faltantes anteriores se reportaron el operador Dalo S.A.S

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nixa Vargas | Nombre: Martha Isabel Santos |
| Documento: 1.093.574.984 | Documento: 63245551 |
| Cargo: Prof. Apoyo Inter | Cargo: ECONOMA |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

| Educación Alimentos para Aprender \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

**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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS_HERNANDEZ_VARGAS | DIC | CASANARE | MUNICIPIO | HATO_COROZAL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | EL_SUR | FECHA DE VISITA | 22/07/2025 | | HORA INICIO: | 9:00 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 - 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:05 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. 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 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se requiere instalación de mecanismo de protección en persianas del área de preparación y consumo. | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente

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



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

Item 17. 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: | | | |

9928



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

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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

Observaciones:



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

Item 22. 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 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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

Observaciones:




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

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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

Observaciones:



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

Item 28. 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 35. 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:

9919

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | HATO COROZAL | | |
| Fecha de la visita: | 23 / 09 / 2025 | Hora inicio: | 8:30am | Institución educativa: | HORACIO PERDOMO | | |
| Operador: | DAFLO S.A.S | Hora terminación: | 10:00am | Sede educativa: | DIVINO NIÑO | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 0089/2025 | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 225 RAT |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Se requiere la instalación de barrera en parte inferior de las puertas del área de consumo. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | Actividad sera ejecutada por operador DAFLO S.A.S en septiembre. |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.O | Actividad sera ejecutada por operador DAFLO S.A.S: Septiembre. |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |

9930

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | NO cuenta con soporte actualizado. |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

9931

| 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tónica 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | N.O | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 92 % | | |
| 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 y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y bene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos | SI | X | NO | | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3 menú Nº 13 |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de ejecución de operación en la sede Divino Niño, en la cual se evidencia:

- Proceso de alistamiento de materias prima correspondiente al menú Nº 13.
- Se verifica materia prima, la cual esta en optimas condiciones; sin embargo se evidencian lo siguiente faltante:
- 58g de pechuga - menú Nº 13.
- 246g de carne de res para preparación del menú Nº 14.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nikol Vargas | Nombre: Bregny Yordy Abril Moreno |
| Documento: 1.052.544.984 | Documento: 1006559066 |
| Cargo: Prof apoyo Inter | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

| Educación Florencia Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |
|---|---|

**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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE |
|---|---|

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | HORACIO_PERDOMO | DE | CASANARE | MUNICIPIO | HATO_COROZAL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | DIVINO_NIÑO | FECHA DE VISITA | 23/07/2025 | | HORA INICIO: | 8:30 a. m. | |
| OPERADOR | DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 - 2025 | | 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 | | SE: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. 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 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Se requiere la instalación de barreras en partes inferiores de las puertas del área de consumo. | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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



| Fotografía No. 04 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

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

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



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

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



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

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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




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

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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



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

Ítem 29. Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

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




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. 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: | | | |

9934

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | Aguazul. | | | |
| Fecha de la visita: | 23 07 2025 | Hora inicio: 9:30am | Institución educativa: | Luis María Jimenez | | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | Hora terminación: 10:30am | Sede educativa: | Altamira | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | Almuerzos ✓ | No de servicios: | 11 | |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | 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 registros diarios |
| 2 | 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 registros diarios. Reforzar limpieza y desinfección equipos. |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Realizar instalación de angeo área de preparación y comedor escolar. |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: Febrero 2025 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 0 | Diligenciar registros diarios. |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuentan con recipientes de material sanitario. |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A. | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un dia de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: Febrero 2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A. | |

9435

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | No se evidencia soporte actualizado |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 0 | No se evidenca área identificada |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | 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 congelador. |
| 34 | 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 | |

27

35

9936

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | edelmira sierra |
|---|---|---|---|
| | 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** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de Implementos de aseo** | | | |
| 37 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | N.O | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 68 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 segun nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | ✓ | |
| 39 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | ✓ | |
| 40 | 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 | ✓ | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | semana 3 Menú # 13. | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica de control y seguimiento a la operacion del Programa de alimentación escolar, en donde se evidencia:

- Materia Prima en buenas condiciones de calidad, aptas para el consumo.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Jose Alberto Ramirez Gonzalez | Nombre: Yury Lorena Arbeláez |
| Documento: 1057591348 | Documento: 1.119540199 |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

edelmira sierra · Ciudadanía · Alimentos para Aprender

218 36

9937

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| **CONTRATO DE CONSULTORIA No** | **1103 de 2025** |

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS MARIA JIMENEZ | IPC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | ALTAMIRA | FECHA DE VISITA | 23.07.25 | | HORA INICIO: | 9:30 a. m. | |
| OPERADOR | DIEFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:30 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. 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:** Diligenciar registros diarios.



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

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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

**Observaciones:** Diligenciar registros diarios.



| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

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

**Observaciones:** Realizar instalación de angeo en área de preparación y comedor escolar.




| Fotografía No. 04 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

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

**Observaciones:** Fecha de última fumigación: Febrero 2025.

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|

9938



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

Item 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

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



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

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

Item 21. 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 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

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



| Fotografía No. 10 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 33. 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: | Realizar mantenimiento a congelador | | |

9939

| 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: | 23 | 07 | 2025 | Hora inicio: 8:45am | Institución educativa: | Horacio PERDOMO | | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | | Hora terminación: 9:45am | Sede educativa: | Horacio PERDOMO | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | Residencias escolares | | Almuerzos: ✓ | No de servicios: | 201 |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Ausencia de barreras inferiores de protección en puerta de área de preparación |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | Sujeto a programación para el mes de Septiembre |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.O | Sujeto a programación para el mes de septiembre |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 20/07/2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

221

9940

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | N.O | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 33 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | O | Requiere de mantenimiento licuadora |
| 34 | 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 | |

222

9441

| 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** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | 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: | 92.9 % | | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno ✓ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% | |

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

| Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - NO (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento. | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Menu N 13 Semana 3 |

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita tecnica a la Institución Educativa Horacio Perdomo Sede Horacio perdomo con el fin de Verificar las condiciones higienico Sanitarias del Restaurante Escolar.

Se observa áreas limpias y en orden, personal manipulador cumple con su dotación de acuerdo a la Normatividad.

Se evidencia que Licuadora requiere de mantenimiento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda marlady Bustos | Nombre: Jorge Eduardo R |
| Documento: 1.118 544 617 | Documento: 1029641746 |
| Cargo: Profesional de Apoyo Inter | Cargo: Manipulador |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

9942

| | | |
|---|---|---|
| Educación / Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |

## 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION PAVORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | HORACIO_PERDOMO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | HATO_COROZAL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | HORACIO_PERDOMO | FECHA DE VISITA | 23.07.25 | | HORA INICIO: | 8:45 a. m. | |
| OPERADOR | DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:45 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE: | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | | X |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. 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 1. 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 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | ausencia de barreras inferiores de protección en puerta del área de preparación | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 10. 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: | | | |

224

| Educación Aprender \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |
|---|---|---|---|



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

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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



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

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

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



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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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



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

Ítem 23. 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 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. 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: | | | |

9944

| 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: | 23 | 07 | 2025 | Hora inicio: | 10:35am | Institución educativa: | Antonio Martinez Delgado | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | | Hora terminación: | 11:24am | Sede educativa: | San Francisco | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/ 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 6 |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 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 | |
| 2 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 | |
| 3 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 | |
| 4 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 | |
| 5 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** | | |
| 6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Ver observaciones |
| 8 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | Sujeto a programación para el mes de septiembre |
| 9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 0 | No cuenta con canecas para recolección de basuras |
| 11 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 | |
| 12 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 | |
| 13 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 | |
| 14 Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| 16 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 22/07/25 (Calificar cuando aplique). | 1 | Tanque en PVC (Fuente de abastecimiento agua de nacedero) |

226

9945

| 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 17 | 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 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 20 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | No se evidencia soporte de la ultima capacitación del mes de Mayo. |
| **Almacenamiento** | | | |
| 21 | 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 | |
| 22 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 23 | 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 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | NO | |
| 26 | 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 | |
| 27 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 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 | |
| 30 | 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 | |
| 31 | 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 | |
| 32 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | NO | |
| 33 | 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 | |
| 34 | 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 | |

227 41

9946

| 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** | | | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 37 | 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: | | 89.3 % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno ✓ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | 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 | |
| 39 | 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 | |
| 40 | 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 | |
| 41 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | menu N 13 Semana 3. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita tecnica a la Institución Educativa Antonio Martinez Delgado del Municipio de Hato Corozal con el Fin de Verificar las condiciones Higienico sanitaria y prestación de Servicio del Restaurante Escolar.

- Se Verifica Materia prima en buenas condiciones de calidad y Fechas Vigentes

- Ausencia de angeo en aberturas y barreras de protección en la parte inferior de la puerta del área de preparación (item # 7)

- Existe un tanque Pvc, para el almacenamiento de agua el personal manipulador realiza el proceso de L y D manual. (tanque externo)

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Naydu Mardody Bastos R. | Nombre: Diana Isabeth Vera chocón |
| Documento: 1.118.544 617 | Documento: 1193516973 |
| Cargo: Profesional de Apoyo Inter. | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

228

| | | | |
|---|---|---|---|
| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>6/03/2025<br>V.4 |

9947

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 1103 de 2025 |

## 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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO_MARTINEZ_DELGADO | DE | CASANARE | MUNICIPIO | HATO_COROZAL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | SAN_FRANCISCO | FECHA DE VISITA | 23 07 25 | | HORA INICIO: | 10:35 a. m. | |
| OPERADOR | DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S | CONTRATO DE SERVICIOS No | 0087 / 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:24 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE INFRAESTRUCTURA | | | ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO | | X |
| MODALIDAD | PI: PREPARADO IN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | SI: SERVICIO RESIDENCIAS | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. 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 3. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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



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

Item 4. Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

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



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Control_de_plagas |

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | Ausencia de barreras de protección en la parte inferior de la puerta del área de preparación. | | |



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

Ítem 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

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

Observaciones:



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

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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

Observaciones:



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

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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

Observaciones:




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

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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

Observaciones:



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

Ítem 28. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

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

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignadas 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:

9949

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Hato Corozal | | |
| Fecha de la visita: | 23 | 07 | 2025 | Hora Inicio: | 12:15pm | Institución educativa: | Simon Bolivar | | |
| Operador: | DUFLO S.A.S | | | Hora terminación: | 1:30pm | Sede educativa: | San Rafael | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 0087/2025 | | | Tipo de Complemento: | | Residencias escolares | Almuerzos: X | No de servicios: | 5 |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | 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** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Ausencia de angeo en ventana del area de preparacion |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | NO | Sujeto a programación para el mes de septiembre |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | N.A | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | 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 | |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |
| 16 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 18/07/2025 (Calificar cuando aplique). | 1 | Tanque de PVC. (Ver observaciones) |