

9950

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 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 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 5309 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.	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			

232 41

9951



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:		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.				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 Semano 3.

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita técnica a la Institución Educativa Simón Bolívar Sede San Rafael con el fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias y prestación Servicio de Restaurante Escolar.

- Se verifico materia prima en buenas condiciones de calidad y fechas de vencimiento vigentes.

- Se evidencia áreas limpias y en orden, sin embargo no cuenta con soporte de la ultima capacitación del mes de mayo.

- Existe un tanque PVC en el piso y tanque horizontal, el cual le suministran el agua por medio de carro tanque cada 15 días aproximadamente para la ejecución del programa PAE; el personal manipulador y comunidad realizan la respectiva L y D. manual.



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre: Nayda Mardady Bustos		Nombre: Emperatriz Pantoja	
Documento: 1.118.544.617		Documento: 41.225.147	
Cargo: profesional de Apoyo		Cargo: Econo ma	
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:		Nombre:	
Documento:		Documento:	
Cargo:		Cargo:	

9952

 Educación		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 03	
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO				CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ					
ENTIDAD TERRITORIAL:		GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	
Fecha de la visita:		23/07/2025		Institución educativa:	
Operador:		DUFLO S.A.S		SIMON BOLIVAR	
Contrato de prestación de servicios No:		0087/2025		Sede educativa:	
Información de las raciones entregadas		Tipo de Complemento:		RESIDENCIAS ESCOLARES	
Descripción del menú:		Alimento:		ALMUERZOS	
Intercambios:		Motivo del intercambio:		No de servicios:	
Semana 3 - Plan No 13 (pollo guisado, lentejas guisadas, arroz blanco, maní, papa, plátano verde, aguacate, repollo, tomate y cebolla, jugo de piña y agua potable)		X		5	
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) NO (No observado)					
Requerimientos alimentario y nutricional					
Cumplimiento de la minuta patrón					
					Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.				C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.				NC
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.				NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.				C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.				NC
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.				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 preparación.				NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.				C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio.				C
13	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos 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 descomida es bajo.				C
Porcentaje de cumplimiento:					71.4 %
Observaciones:					



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre: Nixydu M. Bustos Romero		Nombre: Empera Int. J. Renteria	
Documento: 1.718.544.67		Documento: 41225242	
Cargo: prof. Apoyo Intelectual		Cargo: - Económica	

9984

CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR P.M.E. SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0035 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA PATRICULADO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASAPARA.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMÓN BOLÍVAR	BIC	CASAPARA	MUNICIPIO	PIATO, COROZAL	URBANO	
SIDE	SAN RAFAEL	FECHA DE VISITA	25.07.25			FORAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA INICIO	12:15 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INTERVENCIÓN			HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.	
MODALIDAD	PS- PREPARADO EN SITE	X		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X



Fotografía No. 01

Programa de Limpieza y Desinfección

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

Fotografía No. 02

Programa de Limpieza y Desinfección

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

Cumple

X

No cumple

Observaciones:

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 (trápidas, barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple

No cumple

X

Observaciones:

ausencia de anexo en ventana 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:



Fotografía No. 05 Personal manipulador

Item 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades zoonóticas 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 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
--------	---	-----------

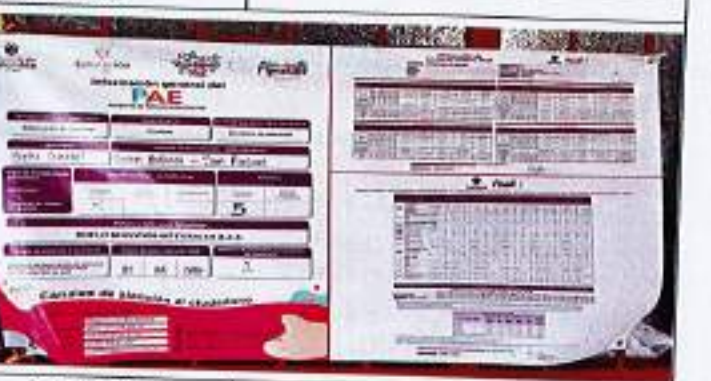
Observaciones:

Fotografía No. 08 Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5909 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 25. 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:

9956



Muestra 1. Componente_nutricional
Alimento proteico
Calificación No cumple

Muestra 2. Componente_nutricional
Leguminosa
Calificación Cumple

Muestra 3. Componente_nutricional
arroz blanco
Calificación Cumple



Muestra 4. Componente_nutricional
Tuberculos, raíces, Platanos o derivados de cereal
Calificación No cumple

Muestra 5. Componente_nutricional
queso
Calificación Cumple

Muestra 6. Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes
Calificación Cumple



Muestra 7. Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)
Calificación Cumple

Muestra 8. Componente_nutricional
Agua en bolsa
Calificación Cumple

Muestra 9. Componente_nutricional
Plato servido
Calificación NO Cumple

**Educación**

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03

VIGENTE DESDE:
FEBRERO 2024

9957

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				Municipio:	Mani	
Fecha de la visita:	24/07/2025		Hora inicio:	9:20	Institución educativa:	Jesus Bernal Pinzon	
Operador:	DUFLO S.A.S		Hora terminación:	10:30	Sede educativa:	La Armenia	
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) - M.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.					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 (pañeros 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						N.A.	
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: 05/06/2025					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.					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).					1	
Abastecimiento de agua						N.A.	
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: 05/06/25. (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.	No cuentan con tanque de nivel.

9958

Educación		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 03	
		FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
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.				
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	N.O.	Ver observaciones generales.		
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	La alacena donde se almacenan los productos presenta corrosión.		
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.	1			
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.	N.O.			
Preparación, ensamble y distribución					
	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			
	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			
	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			
	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.			
	Los alimentos y materias primas están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O.			
	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	La olla a presión requiere mantenimiento		
	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

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-AF-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

Concepto Técnico Muy bueno 95% - 100% Bueno 85% - 94.9% Porcentaje de Cumplimiento: 85.7 %

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

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

38 El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos.

Calificación

SI

NO

OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)

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 #14

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de Seguimiento y control de las condiciones de operación para el programa PAE, modalidad de atención preparada en sitio en la T.E. Juan Bernal pinzas, sede La Armería del municipio de Maní.

Observaciones:

Item 7: Instalar barreras de protección física (Angeo) en ventana área de preparación de alimentos, así como en parte superior de la puerta.

Item 10: Los recipientes no son suficientes y no tienen tapa según lo establecido.

Item 21: La sede no cuenta con equipo (Newera) informan que la materia prima que requiere bajar temperaturas de conservación se almacenan en casa de la Economa.

Item 33: La olla a presión requiere mantenimiento

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

[Firma]

Nombre: *[Firma]*

Documento: 23370291

Cargo: SUPERV. INTER-PAE

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

[Firma]

Nombre: Marcellys Vargas

Documento: PPT 5425043

Cargo: Economa

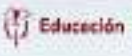
FIRMA ADICIONAL:

Nombre: Milady Contreras

Documento: 37335172

Cargo: Docente



 		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES						FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4
CONTRATO DE CONSULTORIA No						1103 de 2025		
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL								
OBJETO DEL CONTRATO		REALIZAR LA INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 9305 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACION GENERAL								
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESÚS BERNAL PINZON	ESC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	RURAL	X
SEDE	LA ARMERIA	FECHA DE VISITA	24-07-2025			HORA INICIO:	9:20 a.m.	
OPERADOR	DURLO SERVICIOS INTEGRALES SAS	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		Fotografía No. 02		Control de plagas	
Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.				Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protegen 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 interiores de protección para puertas).			
Cumple	X	No cumple		Cumple		No cumple	X
Observaciones:				Observaciones:			
				Instalar barreras de protección en ventana y parte superior de la puerta del área de preparación de los alimentos, barreras (angeos) que evita el ingreso de vectores.			

			
Fotografía No. 03		Control de plagas	
Fotografía No. 04		Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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:			
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	
Cumple		No cumple	X
Observaciones:		Observaciones:	
Se realiza control de plagas, Fecha: 05/08/2025		Los recipientes para la disposición de residuos sólidos no son suficientes y no tienen tapa, según lo estipulado.	



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



Fotografía No. 06 Personal manipulador

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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:

Item 16. 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 ☐

Observaciones:



Fotografía No. 07 Personal manipulador



Fotografía No. 08 Almacenamiento

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 ☐

Observaciones:

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

Cumple ☐ No cumple ☒

Observaciones:

La alacena donde se almacenan los productos, en sus láminas de superficie presenta deterioro y alto grado de corrosión.



Fotografía No. 09 Almacenamiento



Fotografía No. 10 Participación ciudadana

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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:

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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-AT-VRS-02

VIGENTE DESDE:

FEBRERO 2024



9962

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita:

24/07/2025

Operador:

DUFLO S.A.S

Contrato de prestación de servicios No.

0087/2025

Hora inicio:

11:20

Hora terminación:

12:50

Municipio:

Mahi

Institución educativa:

Jesus Bernal Pinzon

Sede educativa:

La consigna

Residencias escolares

Almuerzos

X

No de servicios:

10.

Plan de saneamiento

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

Programa de Limpieza y Desinfección

1 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañeros 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 (Inculcadas 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: 05/06/2025

1

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

9 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

10 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

11 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

12 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

13 Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).

N.A.

Suministro de agua

14 Se tiene 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.

1

15 Se cuenta con 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.

N.A.

No cuentan con tanque de Nivel

16 Se cuenta con 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).

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.		
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	N.O.	
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.	1	
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.	N.O.	

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 e 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.	

9964



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 2014



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:		92.6 *		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 60%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de 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	X	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	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 # 14			

Observaciones generales de la visita

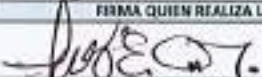
Se realiza visita de Seguimiento y control de las Condiciones de operación del programa de alimentación escolar - PAE - modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. JESUS BERNAL PINOY, Sede La Consigna del municipio de Maní.

Novedades:

Item 10: Los recipientes para recolección de residuos sólidos NO son suficientes y NO tienen tapa, según lo estipulado.

Item 18: La manipuladora de alimentos NO cuenta con gorro para cubrir el cabello, el pantalón de la dotación está averiado, requiere cambio.

Item 37: Informan que NO recibieron los elementos de aseo correspondientes al mes de Junio. Esta observación la realiza el docente quien solicita el seguimiento a este hallazgo. La Interventoría se permite aclarar que los elementos de aseo del mes de Julio se encuentran a conformidad.

  			<div>FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:</div> <div></div> <div>Nombre: <u>Estela Carrero</u></div> <div>Documento: <u>23770291</u></div> <div>Cargo: <u>Superv. INTER-PAE</u></div> <div>FIRMA ADICIONAL:</div> <div>Nombre:</div> <div>Documento:</div> <div>Cargo:</div>		<div>FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:</div> <div></div> <div>Nombre: <u>Jencya Rodriguez</u></div> <div>Documento: <u>100789113</u></div> <div>Cargo: <u>econom</u></div> <div>FIRMA ADICIONAL:</div> <div>Nombre:</div> <div>Documento:</div> <div>Cargo:</div>	
---	--	--	---	--	--	--



CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0035 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA NATIVIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BIPUAL RINCON	ITC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
SEDE	LA CONSIGNA	FECHA DE VISITA	24-07-2025		HORA INICIO	11:20 a.m.	
OPERADOR	DUFO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:50:00 m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO				
MODALIDAD	PS. PREPARADO EN SITO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SL: SERVICIO RESIDENCIAS		X



Fotografía No. 01

Programa de Limpieza y Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 de 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 6. 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: 05/06/2025



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

No cumple

X

Observaciones:

Los recipientes para la disposición de residuos sólidos no son suficientes y no tienen tapa, según lo estipulado.



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



Fotografía No. 06 Personal manipulador

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 ☒ **No cumple** ☐

Observaciones:

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** ☒

Observaciones:

La manipuladora de alimentos no porta la dotación completa (falta cofia), según lo establecido.



DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
 NIT 891856718-6

CERTIFICA QUE:

YESSICA MARIA RODRIGUEZ PARTRANA
 Doc. 1007894443

PARTICIPÓ EN LA CAPACITACIÓN

- INFORMERAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA), REFLEJO DE ASPECTOS CONTRACTUALES Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

CON UNA INTERVENCIÓN DE 100 MINUTOS

EN CONTINUIDAD DE LO ANTERIOR SE EMITE EL PRESENTE CERTIFICADO AL SEÑOR DE PLAZO DE 2 años de edad en el municipio de Pácora, Departamento de Cauca.

Duplica Rojas P.
 Directora General de
 la Oficina de
 Atención al Ciudadano

Yessica Rodriguez Partrana
 Representante de la
 Intendencia de Casapalca
 Duplo Servicios Integrales S.A.S

Emitido en la Oficina de Atención al Ciudadano, Pácora, Cauca, el 15 de marzo de 2025.



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 ☒ **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 ☐ **No cumple** ☒

Observaciones:

Los productos se almacenan protegidos en un recipiente 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 ☒ **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 ☒ **No cumple** ☐

Observaciones:

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	NONCHIA
Fecha de la visita:	14	07	2025	Hora inicio:	10:15 am
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	12:00 pm
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:	Residencias escolares
				Almuerzos	No de servicios: 139
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)				X	

Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección

	Calificación	OBSERVACIONES (Describe la acción Acción de mejora)
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 (pañños 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 mecanismo de protección en ventanilla al 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	Actividad sujeta a cronograma del operador Duflo S.A.S. programado para el mes de 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.	0	Se evidencian (en los) en mal estado y sin tpo.
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:	N.O	Actividad sujeta a cronograma del operador Duflo S.A.S. programado 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:	N.A	

9968

 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 2014	
ASESORÍA Y CONSULTORÍA 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 actualizados.
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.	0	Se evidencia fruter dentro de canastillas y bolsas empacados a temperatura ambiente.
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.	0	El congelador requiere de mantenimiento y así mismo le deberá en la decisión de refrigeración.
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	

250 1

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.

1

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:

82.1 %

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)

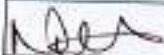
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No () y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación			OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
		SI	NO		
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.			X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción			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).			X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.				Semana 2, menú #6

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita de condición de operación en la orde el pretexto, en la cual se evidencian:

- Intercambio del siguiente componente: yuca coincide por parte con queso (menú No 6), el intercambio se debe a que el comedor en la sede debe almacenar la yuca NO está en funcionamiento y según refieren las manipuladoras tomaron esta acción para evitar pérdidas de la materia prima.
- Teniendo en cuenta lo anterior y a la necesidad de la conservación del frijol se requiere el mantenimiento del congelador y de la nevera en la acción de refrigeración.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:


Nombre: Nikiel Vargas

Documento: 1.057.574.984

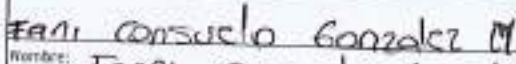
Cargo: Prof Apoyo Inter

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:


Nombre: Fanni Consuelo Gonzalez M

Documento: 1113 690 822

Cargo: economo

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

CONTRATO DE CONSULTORIA No.

1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL, A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 8335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PREBIO	ENC	CASANARE	MUNICIPIO	NEPICHIA	URBANO	
						RURAL	X
SIDE	EL PREBIO	FICHA DE VISITA	14/07/2025			HORA INICIO:	10:15 a. m.
OPERADOR	ORFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 - 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 SITO	X	R. RACIÓN INDUSTRIALIZADA			R. SERVICIO RESIDENCIAS	



Fotografía No. 01 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. 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 ventana 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:

Se evidencian canecas en mal estado y sin 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:

9931



Fotografía No. 05 Personal manipulador



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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:

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 ☒

Observaciones:

No cuenta con soportes actualizados.



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 ☐ No cumple ☒

Observaciones:

Se evidencia fruter dentro de canastillas y bolsas almacenadas a temperatura ambiente.



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 e inocuidad de los productos.

Cumple ☒ 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 ☒

Observaciones:

El congelador requiere de mantenimiento y así mismo la nevera en la sección de refrigeración.



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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:

9912

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE AUMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 03		
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-WPS-01		
			VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024		
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ					
Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Nunchía	
Fecha de la visita:	14	07	2025	Hora inicio:	8:50am
Operador:	Duflo SAS		Hora terminación:	9:40am	
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025		Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos
				✓	No de servicios: 35
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)					
Plan de saneamiento				Calificación	OBSERVACIONES (Describe la acción Acción de mejora)
Programa de Limpieza y Desinfección					
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañños 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 barrera inferior en Puerta hacia comedor.
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	Según Cronograma se realizará en la semana 3 y 4 de 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 (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	Según Cronograma se realizará en la semana 3 y 4 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: 13/07/25 (Calificar cuando aplique).			1	

254 A

9973

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: 03 CÓDIGO: FO-AT-VIPS-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 e 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, betir, 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 e 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 estufa.	
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		

255 5

**Educación**

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 01

CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01

VIGENTE DESDE:

FEBRERO 2004



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:

92.6 %

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 () y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

Calificación

OBSERVACIONES

(Describe 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 2 Menú #6.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita condiciones de operación ración preparada en sitio en donde se evidencian lo siguientes:

- Áreas limpias y organizadas.
- Personal con dotación completa.
- Buen almacenamiento de la materia prima.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

Karin Ureña

Nombre: Karin Ureña

Documento: 1118542365

Cargo: prof. de Agro.

FIRMA ADICIONAL:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

Beatriz Elena Neche

Nombre: Beatriz Elena Neche

Documento: 1118532586

Cargo: Manipuladora

FIRMA ADICIONAL:



CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0035 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRESEJO	ESC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	COREA	FECHA DE VISITA	14/07/2025		HORA INICIO:	8:50 a. m.	
OPERADOR	DUTLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:40 a. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO				X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITO	X	RELACIÓN 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 de 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 (includas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple

No cumple

X

Observaciones:

Realizar instalación barrera inferior en puerta área del comedor



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:

9976



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

Cumple

X

No cumple

Observaciones:

Fecha de Lavado: 13 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 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

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. 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:

238



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 2014



ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Nunchía		
Fecha de la visita:	14	07	2025	Hora inicio:	11:25 AM	Institución educativa:
Operador:	DUFLO S.A.S		Hora terminación:	12:30 PM	Sede educativa:	El Pretexto
Contrato de prestación de servicios No.:	0087/2025		Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)				87		
Plan de saneamiento				Calificación		
Programa de Limpieza y Desinfección				OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañños 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 (includas barreras inferiores de protección para puertas).				0	Realizar instalación cerco en ventana área de servicio y ventana 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	Programación para 3 y 4 semana de 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 (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:				N.O	Programación para 3 y 4 semana de octubre.
5	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:				1	14/07/2025 (Calificar cuando aplique).

	Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
		FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN: RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-A1-VPPS-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.	1		
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e 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		

 Educación		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
		FORMATO DE CONDICIONES 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: 96.7 %		
Concepto Técnico	Muy bueno ✓ 95% - 100%	Buena 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 (Describa 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 2 Menú #6		
Observaciones generales de la visita				
Se realiza visita condiciones de operación ración preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:				
- Áreas limpias y organizadas.				
- Personal con dotación completa.				
- Diligenciamiento de registros diarios.				
Se realiza toma muestras microbiológicas de los alimentos (Proteína en salada, Jugo y agua grifo).				
1. Economía, utensilio (Tabla de pitar) y ambiente.				
  		FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		
		Karina Unegra		
		Nombre: Karina Unegra		
		Documento: 1118542365		
		Cargo: Prof. de Apoyo		
		FIRMA ADICIONAL:		
		Nombre:		
		Documento:		
		Cargo:		
		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:		
		r Maria Esteliano Jarama		
		Nombre: r Maria Esteliano Jarama		
		Documento: 23 937 520		
		Cargo: manipuladora		
		FIRMA ADICIONAL:		
		Nombre:		
		Documento:		
		Cargo:		

CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0835 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETERITO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
SEDE	LAS MERCEDES	FECHA DE VISITA	14/07/2025	HORA INICIO:	11:25 a. m.	RURAL	X
OPERADOR	DUFO 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				
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		X



Fotografía No. 01

Programa de Limpieza y Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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:

Realizar instalación anexo en ventana área de lavado



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 anexo ventana área de preparación



Fotografía No. 04

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

Item 30. 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:

9981



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 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 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

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. 09 Almacenamiento

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios secos 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:

263

9982

 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			
ASESORÍA Y CONSULTORÍA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ							
Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Tauromena		
Fecha de la visita:	15	07	2025	Hora inicio:	9:15	Institución educativa:	Jose maria cordoba
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	11:15	Sede educativa:	Divino Niño
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzos:	No de servicios:
						X	250
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 de 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: <u>15/03/25</u>					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	Los recipientes no son suficientes y 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 (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.A	No cuentan con tanque aéreo, agua de flujo directo para restaurante escolar
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: <u>14/07/25</u> (Calificar cuando aplique).					1	

9983

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FD-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORÍA Y CONSULTORÍA 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.	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	Ver observaciones generales.	
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		CÓDIGO: PO-AT-VRPS-01		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024																																	
		FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO																																							
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:		90.3 *																																			
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 (O) 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	X	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	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 2, menú # 7																																			
Observaciones generales de la visita																																									
Se realiza visita de seguimiento y control de las condiciones de operación del programa PAE, modalidad de atención preparada en sitio, en la I.E. Jose Maria Cordoba, Sede Divino Niño del municipio de Touromena.																																									
Novedades:																																									
Control de plagas: Item N° 7 Las barreras de protección de las aberturas para el paso del servido, en área de preparación, se llevaron a mantenimiento. Se requiere agilizar la instalación nuevamente de la estructura en el sitio.																																									
Item N° 33: Se requiere agilizar el mantenimiento de la licuadora Industrial y regresarla a la sede.																																									
atender solicitud para la instalación de estufa nueva existente en la sede. ya que la actual presenta escape de gas.																																									
- Realice Toma de muestras de alimentos con destino a laboratorio para análisis microbiológico.																																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:</th> <th colspan="2">FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre:</td> <td>Luz Estela Carrero</td> <td>Nombre:</td> <td>Yaceline Diaz</td> </tr> <tr> <td>Documento:</td> <td>23770691</td> <td>Documento:</td> <td>1.115.910.315</td> </tr> <tr> <td>Cargo:</td> <td>Superv. INTER-PAE</td> <td>Cargo:</td> <td>Economa</td> </tr> <tr> <td colspan="2">FIRMA ADICIONAL:</td> <td colspan="2">FIRMA ADICIONAL:</td> </tr> <tr> <td>Nombre:</td> <td></td> <td>Nombre:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Documento:</td> <td></td> <td>Documento:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cargo:</td> <td></td> <td>Cargo:</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>										FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:		Nombre:	Luz Estela Carrero	Nombre:	Yaceline Diaz	Documento:	23770691	Documento:	1.115.910.315	Cargo:	Superv. INTER-PAE	Cargo:	Economa	FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:		Nombre:		Nombre:		Documento:		Documento:		Cargo:		Cargo:	
FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:																																							
Nombre:	Luz Estela Carrero	Nombre:	Yaceline Diaz																																						
Documento:	23770691	Documento:	1.115.910.315																																						
Cargo:	Superv. INTER-PAE	Cargo:	Economa																																						
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:																																							
Nombre:		Nombre:																																							
Documento:		Documento:																																							
Cargo:		Cargo:																																							

9985

 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-A1-NIPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Tauramena	
Fecha de la visita:	15/07/2023		Institución educativa:	Jose Mario Cordoba	
Operador:	Duflo SAS.		Sede educativa:	Divino Niño	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	250	No de manipuladoras:
		X			3
			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	Espanja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavalloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	10	12 X 450g	C
8	Espanja 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)	8,75 lt	12 lt	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	10	12 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	6	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	6	6	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariamente)	114	114	C

Porcentaje de cumplimiento:

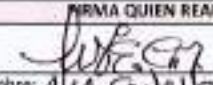
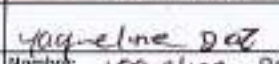
100%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Se verifica elementos de aseo

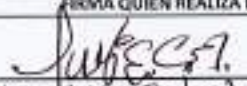
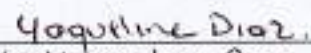
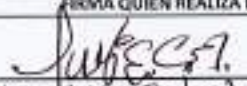
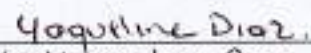
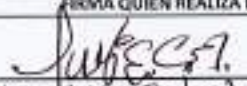
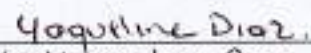
Item #15: Se aclara que se realizó una entrega de guantes de caucho, la entrega del segundo par de guantes se realizará en el transcurso de la ejecución del contrato.



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	
Nombre: Yajeline Delgado	Nombre: Yajeline Delgado
Documento: 23370 791	Documento: 1.115.910.312
Cargo:	Cargo: Economista

267

9986

 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:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Tauramena												
Fecha de la visita:	15/07/2025		Institución educativa:	José María Córdoba												
Operador:	DUFLO S.A.S		Sede educativa:	Divino Niño												
Contrato de prestación de servicios No:	0087/2025		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ALMUERZOS No de servicios: 250												
Información de las raciones entregadas																
Descripción del menú:	Semana 2, menú #7: Carne en Bistec, Arroz blanco, Yuca cocida, ensalada sol, jugo de mango, bebida de Avena															
Intercambios	<table border="1"> <tr> <td>Alimento:</td> <td>/</td> <td>Fecha:</td> <td>/</td> <td>Autorizada por:</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>Motivo del intercambio:</td> <td>/</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Alimento:	/	Fecha:	/	Autorizada por:	/	Motivo del intercambio:	/				
Alimento:	/	Fecha:	/	Autorizada por:	/											
Motivo del intercambio:	/															
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) NA (No aplica) R/O (No observado)																
Requerimientos alimentario y nutricional																
Cumplimiento de la minuta patrón				Calificación												
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.			C												
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón 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 preparación.			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 prácticas adecuadas de hábitos 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																
Se verifica el servicio de la semana 2, menú #7, se observa cumplimiento y normalidad el día de hoy.																
Ensalada Sol: Pimiento, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa.																
El presente menú no tiene intercambios.																
  		<table border="1"> <tr> <td>FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:</td> <td>FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nombre: Luz Estela Carrero</td> <td>Nombre: Yaqueine Diaz</td> </tr> <tr> <td>Documento: 23770297</td> <td>Documento: 1.115910315</td> </tr> <tr> <td>Cargo: JUPEN. INTERPAE</td> <td>Cargo: Economía</td> </tr> </table>			FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:			Nombre: Luz Estela Carrero	Nombre: Yaqueine Diaz	Documento: 23770297	Documento: 1.115910315	Cargo: JUPEN. INTERPAE	Cargo: Economía		
FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:															
																
Nombre: Luz Estela Carrero	Nombre: Yaqueine Diaz															
Documento: 23770297	Documento: 1.115910315															
Cargo: JUPEN. INTERPAE	Cargo: Economía															

268

CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 6336 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE MARIA CORDOBA	RIC	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	LIBRANO RURAL	X
SEDE	DIVINO NIÑO	FECHA DE VISITA	15/07/2025	HORA INICIO:	9:15 am		
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025	HORA DE TERMINACIÓN	11:15 am		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			S: SERVICIO RESIDENCIAS	



Fotografía No. 01

Programa de Limpieza y Desinfección



Fotografía No. 02

Programa de Limpieza y Desinfección

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

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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

Cumple

X

No cumple

Observaciones:

Observaciones:



Fotografía No. 03

Control de plagas



Fotografía No. 04

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

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:

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

Cumple

No cumple

X

Observaciones:

Se realiza control de plagas, fecha 18/03/2025

Observaciones:

Los recipientes para la recolección de residuos sólidos, no son suficientemente y no se encuentran con tapa para disminuir los riesgos de proliferación de plagas y evitar malos olores.

9989



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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:



Fotografía No. 06 Personal manipulador

Item 15. 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 ☐

Observaciones:



Fotografía No. 07 Personal manipulador

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

Cumple ☒ 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 ☒ 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 e inocuidad de los productos.

Cumple ☒ 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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:

291

9990



Muestra 1. Componente_nutricional

Alimento proteico

Calificación Cumple



Muestra 2. Componente_nutricional

Alimento proteico

Calificación Cumple



Muestra 3. Componente_nutricional

Alimento proteico

Calificación Cumple



Muestra 4. Componente_nutricional

Cereales

Calificación Cumple



Muestra 5. Componente_nutricional

Cereales

Calificación Cumple



Muestra 6. Componente_nutricional

Cereales

Calificación Cumple



Muestra 7. Componente_nutricional

Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.

Calificación Cumple



Muestra 8. Componente_nutricional

Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.

Calificación Cumple



Muestra 9. 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

Ensalada o verduras calientes

Calificación Cumple



Muestra 12. Componente_nutricional

Ensalada o verduras calientes

Calificación Cumple



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 lácteos

Calificación Cumple



Muestra 17. Componente_nutricional

Leche y productos lácteos

Calificación Cumple



Muestra 18. Componente_nutricional

Leche y productos lácteos

Calificación Cumple



Fotografía 19. Componente_nutricional

Plato servido

Cumple X No cumple

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Tauramena		
Fecha de la visita:	15	07	2025	Hora inicio:	11:15am	Institución educativa:	CUSIANA	
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	12:40pm	Sede educativa:	LOS YAGUAROS	
Contrato de prestación de servicios No.:	0087/2025			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	15
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (C) - No Cumple (NC) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)						Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
Plan de saneamiento								
Programa de Umpleza y Desinfección								
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (iniciadas 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: 12/07/2025					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	Se evidencian solo un recipiente 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 (de suelo 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: 12/07/2025 (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		

9993



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
FUENTE 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 última capacitación del mes 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 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.	1	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e 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	

275

17

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

1

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	< 60%
------------------	-----------	------------	-------	-------------	-----------	-------------	------------	-------

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

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (O) 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.
- 39 El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción.
- 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).
- 41 Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana

 Semana 11=2
 menú 7

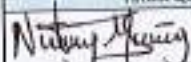
Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica a la Institución Educativa Lusiana Sede los Yaguajay con el fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias y prestación de servicio del Restaurante Escolar.

- Se evidencia materia prima en buenas condiciones de calidad y con fechas de vencimiento vigente.

- No se evidencia soporte de la última capacitación del mes de Mayo

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:



Nombre: Naydu M. Bustos Londo

Documento: 1.718.544.617

Cargo: Profesional de Apoyo

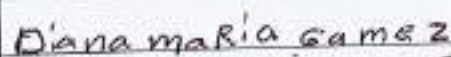
FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:



Nombre: Diana María Gámez

Documento: Diana María Gámez

Cargo: Manipuladora de Alimentos

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

Educación		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 6/03/2025 VA 9997	
CONTRATO DE CONSULTORIA No				1103 de 2025	
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO		REALIZAR LA INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 8335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.			
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL OUSANA	BO	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMONA
SIDE	LOS YAGUAROS	FECHA DE VISITA	15-07-25	HORA INICIO	11:15 a. m.
OPERADOR	GRUPO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025	HORA DE TERMINACIÓN	12:40 p. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS- PREPARADO EN SITO	X	SI RACIÓN INDUSTRIALIZADA	SI SERVICIO RESIDENCIALES	
					
Fotografía No. 01		Fotografía No. 02			
Programa de Limpieza y Desinfección		Control de plagas			
Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio, se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		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		Cumple	X
Observaciones:				Observaciones:	Fecha de la última fumigación 12-07-2025
					
Fotografía No. 03		Fotografía No. 04			
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
Item 10. Existo 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.		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		No cumple	X	Cumple	X
Observaciones:	Se evidencia solo un recipiente con tapa			Observaciones:	

9998



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 enmascadora de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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 saco, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad e 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 5509 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:

9999



Muestra 1. Componente_nutricional
 Alimento proteico
 Calificación Cumple

Muestra 2. Componente_nutricional
 Alimento proteico
 Calificación Cumple

Muestra 3. Componente_nutricional
 Alimento proteico
 Calificación Cumple



Muestra 4. Componente_nutricional
 Cereales
 Calificación Cumple

Muestra 5. Componente_nutricional
 Cereales
 Calificación Cumple

Muestra 6. Componente_nutricional
 Cereales
 Calificación Cumple



Muestra 7. Componente_nutricional
 Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.
 Calificación No cumple

Muestra 8. Componente_nutricional
 Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.
 Calificación No cumple

Muestra 9. Componente_nutricional
 Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.
 Calificación No cumple



Muestra 10. Componente_nutricional
 Ensalada o verduras calientes
 Calificación No cumple

Muestra 11. Componente_nutricional
 Ensalada o verduras calientes
 Calificación Cumple

Muestra 12. Componente_nutricional
 Ensalada o verduras calientes
 Calificación No cumple

281



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 lácteos
 Calificación Cumple



Muestra 17. Componente_nutricional
 Leche y productos lácteos
 Calificación Cumple



Muestra 18. Componente_nutricional
 Leche y productos lácteos
 Calificación Cumple



Fotografía 19.

Componente_nutricional
 Plato servido
 Cumple



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01

VIGENTE DESDE:

FEBRERO 2024



ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				Municipio:	TAURAMENA	
Fecha de la visita:	15	07	2025	Hora inicio:	9:20 am	Institución educativa:	TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	10:20 am	Sede educativa:	LA LIBERTAD
Contrato de prestación de servicios No.:	0087/2025			Tipo de Complementos:		Residencias escolares:	
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A. (No aplica) - N.O. (No observado)						Almuerzo:	No de servicios: 9
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 de 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						N.A.	
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 (influidas 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: <u>Junio 18, 2025</u>						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 cuenta con canecas para recolección de basuras
1. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.						1	
2. 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	
3. 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	
4. Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).						N.A.	
Abastecimiento de agua							
5. 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).						0	Realizar Limpieza y desinfección del tanque de agua
6. 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.	

10002

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

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 autorizada para la ejecución del contrato.

1

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

Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%
			✓					
Porcentaje de Cumplimiento:					88.9 %			

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

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

	Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
	SI	NO	SI	NO	
38 El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.				X	
39 El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción				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)				X	
41 Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					menú 7 Semana 2

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita técnica a la institución Educativa Técnico Empresarial del Llano sede La Libertad con el fin de verificar las condiciones Higienico Sanitarias y Prestación de Servicio del Restaurante Escolar

- Se verificó materia prima en buenas condiciones de calidad y fechas de vencimiento vigentes

- Se observa aislamiento de materia prima correspondiente al menú N 7 Semana 2

- Se observa áreas limpias y en orden, sin embargo no se evidencian soporte de capacitación de la última fecha del mes de mayo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

Nombre: Naydeli M. Bustos Romero
 Documento: 118344617
 Cargo: Prof Apoyo Interventora

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:
 Documento:
 Cargo:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

Nombre: Shirley Bohorquez
 Documento: 7775971033
 Cargo: Manipuladora de Alimentos

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:
 Documento:
 Cargo:

		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES				FO-RF-V-03 6/03/2025 VA 10004	
CONTRATO DE CONSULTORIA No				1103 de 2025			
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO		REALIZAR LA INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, ALIMENTICIA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 6935 DE 2021, A LOS ESTUDANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
SIBE	LA LIBERTAD	FECHA DE VISITA	15/07/2025		HORA INICIO:	9:20 a.m.	
OPERADOR	GRUPO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0007 / 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:20 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITO	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 de 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		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 5 días 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		No cumple	X				
Observaciones:				Realizar limpieza y desinfección del tanque aéreo			

10003



Fotografía No. 05 Personal manipulador

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.

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

Cumple ☒ No cumple ☐

Cumple ☐ No cumple ☒

Observaciones:

Observaciones:



Fotografía No. 07 Almacenamiento

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.

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 merced de los productos.

Cumple ☒ No cumple ☐

Cumple ☐ No cumple ☒

Observaciones:

Observaciones:



Fotografía No. 09 Almacenamiento

Fotografía No. 10 Participación ciudadana

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5108 de 2005 y demás normatividad vigente.

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 ☒ No cumple ☐

Cumple ☐ No cumple ☒

Observaciones:

Observaciones:

287

10006

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN 03		
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO AF-VRPS 01		
			VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024		
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ					
Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	HATO COROTAL	
Fecha de la visita:	16	09	2025	Hora inicio:	8:40 am
Operador:	DUFLO S.A.S		Hora terminación:	9:40 am	
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios: 734 SIMAT
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (C) - No Cumple (N) - N/A (No aplica) - N.O (No observado)					
Plan de saneamiento			Calificación:	OBSERVACIONES	
Programa de Limpieza y Desinfección			(Describir la acción Acción de mejora)		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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.O	
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:			N.O	Actividad sujeta a cronograma del operador Duflo S.A.S: Semana 4 de Agosto y del 3 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	El comedor escolar no cuenta con (ceneras) 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 (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 sujeta a cronograma del operador Duflo S.A.S: Semana 4 de Agosto y del 3 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: 16/09/25 (Calificar cuando aplique).			1	

10067

 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 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	Se evidenció que una de las manipuladoras usa un gorro de tela que es oscuro, debido a que el gorro es viejo por el color se le dio el color.
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 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 específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con un área específica.
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	

289

10007

CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAB, 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.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SHON BOLIVAR	ITC	CASANARE	MUNICIPIO	PATO, COROZAL	URBANO	
SEDE	SHON BOLIVAR	FECHA DE VISITA	14/07/2025	HORA INICIO	8:40 a.m.	RURAL	X
OPERADOR	DURIO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	007 - 2025	HORA DE TERMINACIÓN	9:40 a.m.		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS. PREPARADO EN SITO	X		SE SERVICIO RESIDENCIAS			X



Fotografía No. 01

Programa de Limpieza y Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 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:



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 recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple

No cumple

X

Observaciones:

El comedor escolar NO cuenta con ceniceros para la recolección de residuos sólidos.



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:

Se evidencia que una de las manipuladoras usa un gorro de color azul oscuro, debido a que el gorro entregado por el operador se le dañó el resorte.

10010



Fotografía No. 05

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

No cumple

X

Observaciones:

No cuenta con soporte actualizado.



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 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 32. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e 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:

292



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITO

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01

VÁLIDE DESDE:

FEBRERO 2024



ASESORÍA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				Municipio:	SACAMA	
Fecha de la visita:	16	09	2023	Hora inicio:	11:15 am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	1:20 pm	Sede educativa:	SANTA TERESA
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2023			Tipo de Complemento:		Residencias escolares:	
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A. (No aplica) - N.O. (No observado)						Almuerzos:	X
Plan de saneamiento						No de servicios:	5
Programa de Limpieza y Desinfección						Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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						N.A.	
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 (inclinadas barreras inferiores de protección para puertas).					0	Se requiere la instalación de mecanismos de protección en Puerta del área de preparación 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 Fumigadora: Semana 1 de 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.					0	El comedor escolar NO cuenta con contenedores 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 (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:					N.A.	Agua de flujo directo al tanque de nivel
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:					1	

10012

 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.	0		Se evidencia que la manipuladora NO cuenta con soportes de dotación.
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 soportes actualizados.
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 e 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 e 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		Se requiere mantenimiento a la estufa y a la nevera. Ver observación.
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		

294

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:

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)
		SI	NO	SI	NO	
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.				X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción				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).				X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 2 - menú n° 8

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita de condición de operación a la sede Santa Teresita en la cual se evidenció:

- Cumplimiento de montaje de los componentes correspondientes al menú n° 8.
- Incumplimiento de menú (intervención en la preparación del platano y la NO adición de cilantro o la enjuagado); el cilantro no se adiciona por que el operador NO hizo entrega de este a la sede.
- En verificación de materia prima se evidencia sirope (jarabe), producto de marca NO autorizada.

ITEM # 33 → La nevera presenta fallas en el sistema de refrigeración, por tanto se requiere mantenimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

Nico
 Nombre: *Nico Jara*
 Documento: *1.053.544.984*
 Cargo: *Prof. Apoyo Inter*

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

Deicy Mora R.
 Nombre: *Deicy Yaneth Mora*
 Documento: *23522426*
 Cargo: *Manipuladora*

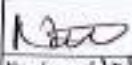
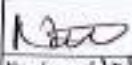
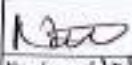
FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

10014

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 03																					
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02																					
	ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024																					
ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Sacama																				
Fecha de la visita:	16/09/2025		Institución educativa:	AMONIO NARIÑO																				
Operador:	DUFLO S.A.S		Sede educativa:	Santa Teresa																				
Contrato de prestación de servicios No:	0087/2025		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES																				
Información de las raciones entregadas			ALMUERZOS	No de servicios: 5																				
Descripción del menú:	Semana 2 - Menú No 8 (Cerdo en wbo, frijoles, Salsado, Arroz blanco, Plátano cocido, Papa, tomate, cebolla, Juncos de panela 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/D (No observado)																								
Requerimientos alimentario y nutricional																								
Cumplimiento de la minuta patrón																								
				Calificación																				
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.			N.C																				
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.			N.C																				
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.			C																				
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.			C																				
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.			N.C																				
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.			N.C																				
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.			C																				
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.			C																				
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.			C																				
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.			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 prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.			N.O																				
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.			C																				
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.			C																				
Porcentaje de cumplimiento:				73.4 %																				
Observaciones																								
Se evidencia incumplimiento del Menú No 8 (intercambio en la preparación del plátano y le no adición de cilantro). El operador NO hizo entrega del cilantro (se lo envió a la casa, lo cual corresponde a un grupo según guía de estandarización).																								
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>    </div> <div> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:</th> <th colspan="2">FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">  </td> <td colspan="2">  </td> </tr> <tr> <td colspan="2">Nombre: Nidia Dargen</td> <td colspan="2">Nombre: Dery y Yaneth Mora</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Documento: 1.057.594.964</td> <td colspan="2">Documento: 23522426</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Cargo: Profe. 4º y 5º later</td> <td colspan="2">Cargo: Manipuladora</td> </tr> </tbody> </table> </div> </div>					FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:						Nombre: Nidia Dargen		Nombre: Dery y Yaneth Mora		Documento: 1.057.594.964		Documento: 23522426		Cargo: Profe. 4º y 5º later		Cargo: Manipuladora	
FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:																						
																								
Nombre: Nidia Dargen		Nombre: Dery y Yaneth Mora																						
Documento: 1.057.594.964		Documento: 23522426																						
Cargo: Profe. 4º y 5º later		Cargo: Manipuladora																						

296

CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENTORIA 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 ESTUDANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTRUCCIÓN EDUCATIVA	ANONIO, MARIÑO	ESC	CASANARE	MUNICIPIO	SACAMA	DEBANO	
						BERAL	X
SEDE	LAFIA, TERESA	FECHA DE VISITA	14/07/2025		HORA INICIO		11:18 a. m.
OPERADOR	DURLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.		0087 - 2025	HORA DE TERMINACIÓN		1:20 p. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		ELABORACIÓN 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 de 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 puerta del área de preparación y consumo.



Fotografía No. 03 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:

Fecha de lavado: 14/07/2025



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:

Se evidencia que la manipuladora NO cuenta con zapatos de dotación.

10017



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

No cumple

X

Observaciones:

No cuenta con soportes actualizados



Fotografía No. 07

Preparación, ensamble y distribución

Item 26. 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 33. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según 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:

Se requiere mantenimiento a la estufa y a la nevera



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. 08

Preparación, ensamble y distribución

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

10018



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

Bebidas (frutas en jugo)

Calificación Cumple



Fotografia 19.

Componente_nutricional

Plato servido

Calificación

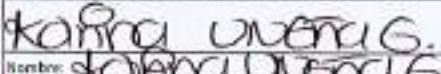
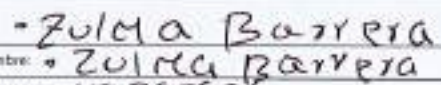
No cumple

10011

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE AUMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 03		
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2021		
ASESORÍA Y CONSULTORÍA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ					
Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Poz de Asiporo.	
Fecha de la visita:	16 07 2025	Hora inicio:	11:40am	Institución educativa:	Tecnico Empresarial
Operador:	Dxlo SAS	Hora terminación:	1:00pm	Medio educativo:	Policaipa Salavumetaq.
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:	Asistencias escolares	Almuerzos	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 de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			0	Realizar diligenciamiento registros. Escasez Limpieza y desinfección de áreas.
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.
3	Los implementos (pañños 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).			NA	
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 mosquitos, ventanas áreas de Prefabricación.
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: 8-Julio-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.
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.A.	Agua de acueducto Uredeal y 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: (Calificar cuando aplique).			N.A.	

301

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES 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.	0	Personal sin dotación.
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 e 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.	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 e 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	Realizado mantenimiento de la nevera.
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: 01			
		FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-AMPS-01		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014	
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: 72.4 %			
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Buena	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.				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	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	X
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.			Semana 2 menú #8			
Observaciones generales de la visita							
Se realiza visita condiciones de operación ración preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente: - Buen almacenamiento de la materia prima. - Entrega ración preparada en sitio.							
FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:  Nombre: Johana Utrera G. Documento: 1118542365 Cargo: Prof. de Apoyo.				FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:  Nombre: Zulma Barrera Documento: 473418636 Cargo: Economista			
FIRMA ADICIONAL:				FIRMA ADICIONAL:			
Nombre:				Nombre:			
Documento:				Documento:			
Cargo:				Cargo:			



**Educación**

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: 03

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO-AT-MPS-02

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Paz de Ariero	
Fecha de la visita:	16/07/2025		Institución educativa:	Técnico Empresarial	
Operador:	Duflo SAS		Sede educativa:	Politécnica Salavometa	
Contrato de prestación de servicios No:	0087/2025		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS
				✓	No de servicios: 16

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: #8	Cerdo en cubos, frijoles cocidos, arroz blanco, tajadas maduras, ensalada chilena, limonada de fresa - agua potable				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio:				
	Fecha:				
	Autorizado por:				

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio.	C
13	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos 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 descomida es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		85.7 %

Observaciones



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

Karina Unzueta G.

Zulma Barrera

Nombre: Karina Unzueta

Nombre: Zulma Barrera

Documento: 118542865

Documento: 47310636

Cargo: Prof. de Apoyo

Cargo: Economista

CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PNE, 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.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ITC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE AMPORO	URBANO	
SEDE	POLICARPA SALAVARRIETA	FECHA DE VISITA	16/07/2025	HORA INICIO:		RURAL	X
OPERADOR	DURO 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 SITO	X	EL RACION INDUSTRIALIZADA		EL 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 interiores de protección para puertas).

Cumple

No cumple

X

Observaciones:

Realizar instalación anjeos en ventanas área de preparación



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 interiores de protección para puertas).

Cumple

No cumple

X

Observaciones:

Realizar instalación anjeos en ventanas 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 presente afecciones de la piel o enfermedades infecciosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple

X

No cumple

Observaciones:

10025



Fotografía No. 05

Personal manipulador



Fotografía No. 06

Almacenamiento

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:

Personal sin dotación

Item 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnico 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



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:

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

Preparación, ensamble y distribución

Item 32. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y plén 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:

307

10026



Muestra 1. Componente_nutricional

Alimento proteico

Calificación Cumple

Muestra 2. Componente_nutricional

Alimento proteico

Calificación Cumple

Muestra 3. Componente_nutricional

Alimento proteico

Calificación Cumple



Muestra 4. Componente_nutricional

Leguminosa

Calificación Cumple

Muestra 5. Componente_nutricional

Leguminosa

Calificación Cumple

Muestra 6. Componente_nutricional

Leguminosa

Calificación Cumple



Muestra 7. Componente_nutricional

Cereales

Calificación No cumple ✓

Muestra 8. Componente_nutricional

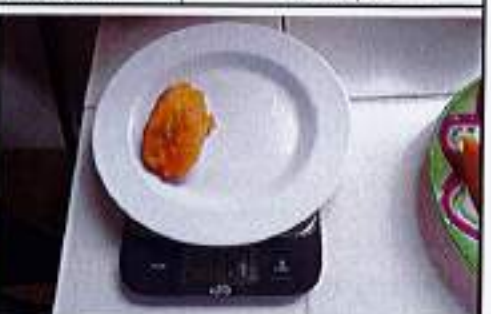
Cereales

Calificación No cumple ✓

Muestra 9. Componente_nutricional

Cereales

Calificación No cumple ✓



Muestra 10. Componente_nutricional

Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.

Calificación No cumple

Muestra 11. Componente_nutricional

Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.

Calificación No cumple

Muestra 12. Componente_nutricional

Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.

Calificación No cumple



Muestra 10. Componente_nutricional
 Ensalada o verduras calientes
 Calificación Cumple



Muestra 11. Componente_nutricional
 Ensalada o verduras calientes
 Calificación Cumple



Muestra 12. Componente_nutricional
 Ensalada o verduras calientes
 Calificación Cumple



Muestra 10. Componente_nutricional
 Bebidas (frutas en jugo)
 Calificación Cumple



Muestra 11. Componente_nutricional
 Bebidas (fruta en jugo)
 Calificación Cumple



Muestra 12. Componente_nutricional
 Ensalada o verduras calientes
 Calificación Cumple



Muestra 10. Componente_nutricional
 Agua en bolsa
 Calificación Cumple



Muestra 11. Componente_nutricional
 Agua en bolsa
 Calificación Cumple



Muestra 12. Componente_nutricional
 Agua en bolsa
 Calificación Cumple



Muestra 19. Componente_nutricional
 Plato servido
 Calificación Cumple

10028



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01

VIGENTE DESDE:

FEBRERO 2024



ASESORÍA Y CONSULTORÍA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Par de Aripuro		
Fecha de la visita:	16/07/2025		Hora inicio:	4:14pm	Hora terminación:	
Operador:	Dufio SAS		Institución educativa:	Tecnológico Empresarial del Norte de Casanare		
Contrato de prestación de servicios No:	0087/2025		Sede educativa:	Rafael Nuñez		
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N/A (No aplica) - N/D (No observado)			Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzos:	
					No de servicios:	
Plan de saneamiento					4	
Programa de Limpieza y Desinfección			Calificación	OBSERVACIONES (Describa la acción Acción de mejora)		
1	Todas las áreas y superficies del servicio, se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas 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 (pañeros 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				N.A.		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.				0	Rastro de vectores (moscas) en 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 de anillos en 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: 4 Julio 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 hay 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 hermetico 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).				0	No se realizó la actividad.
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: 07/07/2025 (Calificar cuando aplique).				1	

310

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-URPS-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.	0	No se evidencia soporte
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.
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 mohos, 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 e 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 OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-ARPS-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:	77.8 %
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 (1) - No (0) 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 2 Menu #8.	
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. - Areas limpias y organizadas. - Materia prima almacenada en buenas condiciones.					
<div>    </div>					
FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:			FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:		
Karina Utrera G. Nombre: Karina Utrera Documento: 1118542365 Cargo: Prof. de Apoyo.			Karina Utrera G. Nombre: Karina Utrera Documento: 1118542365 Cargo: Prof. de Apoyo.		
FIRMA ADICIONAL:			FIRMA ADICIONAL:		
Nombre:			Nombre:		
Documento:			Documento:		
Cargo:			Cargo:		

CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

10081

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0035 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DEL CASANARE	REC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	
SEDE	RAFAEL MUÑOZ	FECHA DE VISITA	16/07/2025	HORA INICIO:		RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025	HORA DE TERMINACIÓN			9:14 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 de 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:

Rastro de vectores (murciélagos) área de preparación



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 argeo ventana área de preparación y comedor



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

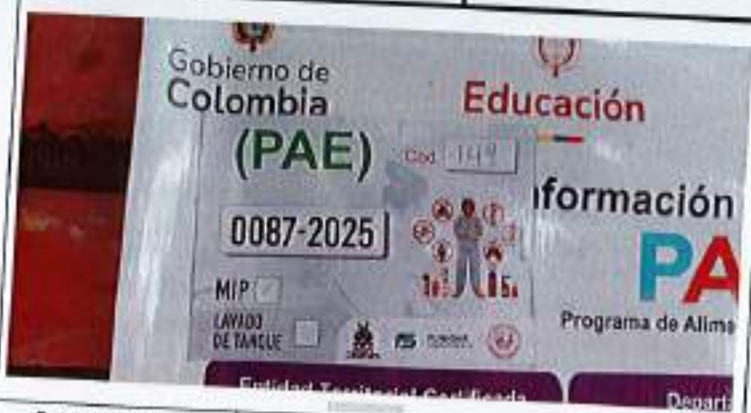
No cumple

X

Observaciones:

Realizar instalación argeo ventana área de preparación y comedor

V4
10032



Fotografía No. 05

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 Fumigación: 04 de julio 2025



Fotografía No. 07

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: (Certificar cuando aplique).

Cumple

No cumple

X

Observaciones:

No se realizó la actividad



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. 06

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. 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. 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:

10033



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RADÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-AT-MPS-01

VIGENTE DESDE

FEBRERO 2024



ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	FAZ DE ARIPORE	
Fecha de la visita:	16	07	2025	Horario inicio:	10:15 am	
Operador:	DOTO S.A.S			Horario terminación:	11:30 am	
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - R.O (No observado)					Almuerzo:	X
Plan de saneamiento					No de servicios:	21
Programa de Limpieza y Desinfección					Calificación:	OBSERVACIONES (Describe la acción Acción de mejora)
1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 arcos en ventana 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: 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 (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:					0	Calificación y desinfección se realizó por parte de los padres de familia (JUNIO/2025) - ver documentación
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:					N.A	

215

10034



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITO

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PO-AT-VBPS-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	Adjunto certificado médico en carpeta.
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

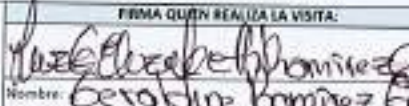
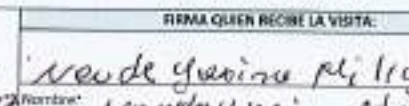
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo 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.	NO	
27	La materia prima no conforma 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 protejan 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.	NO	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e 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	

36

10035

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: PO-AT-VAPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2008	
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 publicados 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: 88.9 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓
		85% - 94.9%	Aceptable
		70% - 84.9%	Deficiente
			< 60%
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 (Describe 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 2 menú # 3	
Observaciones generales de la visita			
<p>Se realizó visita técnica al restaurante escolar, donde se presta el servicio de alimentación escolar. Materia prima almacenada (lacteos, Proteinas, frutas y verduras) en buen estado, cumple con las condiciones de calidad aptas para el consumo.</p> <p>Areas en orden y limpias.</p> <p>Control de plagas Item 7: Ventanas área de preparación sin barreras de protección lo que facilita el ingreso de plagas.</p> <p>Abastecimiento de Agua: Item 15: Esta pendiente replazar la actividad de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua fría por parte del operador; personal manipulador de alimentos manifestó que al momento de replazar el tanque el tanque se encontraba lleno y no se pudo ejecutar la actividad por parte de los técnicos del operador.</p>			
FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
 Nombre: Gerodine Romero Documento: 1057587328 Cargo: Profesional Interventor		 Nombre: Yessica Miltrio Documento: 23795442 Cargo: Manipuladora de Alimentos	
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:		Nombre:	
Documento:		Documento:	
Cargo:		Cargo:	

317

CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

10036

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.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL NOROCCIDENTE DE CASANARE	DEPARTAMENTO	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARPORO	URBANO	
SEDE	LA MOQUEBIA	FECHA DE VISITA	10/7/2025	HORA INICIO:	10:15 a.m.	RURAL	X
OPERADOR	DIFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIO No.	0087 / 2025	HORA DE TERMINACIÓN	11:30 a.m.		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS. PREPARADO EN SITIO	X	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 de 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, telas de pizar, 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 angeo en ventanas áreas de preparación.



Fotografía No. 04 Control de plagas

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes reportes: 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

10037



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



Fotografía No. 06 Abastecimiento de agua

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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:

Item 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.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple ☐ No cumple ☒

Observaciones:

Pendiente realizar actividad de limpieza y desinfección por parte del operador.



Fotografía No. 07 Personal manipulador



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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:

Item 20. El personal manipulador accede a formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple ☒ No cumple ☐

Observaciones:



Fotografía No. 09 Almacenamiento



Fotografía No. 10 Almacenamiento

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

Cumple ☒ No cumple ☐

Observaciones:

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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:

10038

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA		VERSIÓN: 3 CÓDIGO: FO-AP-VIN-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
	ASESORIA Y CONSULTORIA EDEMIRA SIERRA GUTIERREZ			
ENTIDAD TERRITORIAL:		GOBERNACIÓN DE CASANARE		
Fecha de la visita:	16/07/2025	Horario:	8:30am - 9:30am	MUNICIPIO:
Número de servicios:	74	PAZ DE ARIPORE		
Información general de la visita				
Nombre institución y sede educativa:	ITENCA - BRIGAS DEL MESSE		Facil acceso:	☒
Nombre del operador:	DUFLO S.A.S	Código de prestación de servicios:	0087 2025	Tipo de vehículo:
Nombre del conductor:	-	Doc. Identidad:	-	Placa del vehículo:

Califica según nivel de cumplimiento: C (Cumple), MC (No cumple N/A) (No aplica) NO (No observado)				
N°	Variables	Calificación	N°	Variables
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 Prácticas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.

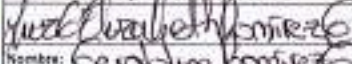
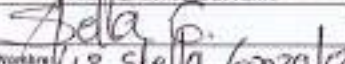
N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	N.O	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple 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, presencia moho u hongos, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamblaje), 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 resíduo inorgánico y son dispuestos en canecas.	C

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche Sobremesa	DUFLO S.A.S	17/05/25	41730	14/10/25	C	C	C	C	C
Galleta chips	Delidhera	-	010725	30/07/25	C	C	C	C	C
Mondarina	-	-	-	-	C	C	C	C	C

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

N°	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	N.C
Porcentaje de cumplimiento (%)		92.3 %

Observaciones:
 En la 21: Realizar entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado

FIRMA QUE RECIBE LA VISITA:  Nombre: Ewaldine Román Documento: 105758323 Cargo y tel: Intendente 320892212	FIRMA QUE RECIBE LA VISITA:  Nombre: Luz Stella González Documento: 23114267 Cargo y tel: Docente
---	---



320

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare	Municipio:	RAZDE AMORO		
Fecha de la visita:	16 07 2025	Institución educativa:	TIENCA		
Operador:	DOFUS S.A.S	Sede educativa:	BRIEFEL MUESE		
Tipo de Complemento:	INDUSTRIALIZADA	No de servicios:	74	No de manipuladoras:	1
		No de días de prestación:	11		

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

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO

		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
3	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0.49L	4L	C
5	Detergente en polvo para aseo general inodoro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	560g	4K	C
6	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)	8	8	C

Porcentaje de cumplimiento:

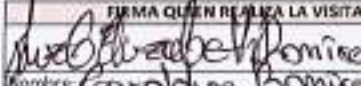
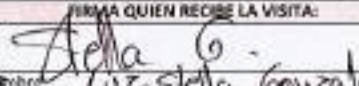
50.0 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

julio



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
 Nombre: Carolina Gomez Documento: 1057987329 Cargo: Inventario		 Nombre: Luz Stella Gonzalez Documento: 23794267 Cargo: Docente	

**Educación****Alimentos Aprender**

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



FO-AT-IF-06 11-05-23 V01.3

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 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.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE TÉCNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO
SEDE	BRISAS DEL MUESE	FECHA DE VISITA	16-07-2025	HORA INICIO:	08:30 am	RURAL X
OPERADOR	DUFLO S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 / 2025		HORA DE TERMINACIÓN	09:30 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		

**FOTOGRAFÍA No. 1** CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN

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 RECEPCIÓN

Item 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.

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 RECEPCIÓN.

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****Alimentos
Aprender**

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



FO-AT-F-08 11/05/23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025**FOTOGRAFÍA No. 5** **CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN.**

Item 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.**

Item 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.**

Item 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.**

Item 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		NO CUMPLE	X

Observaciones:

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	NUNCIA		
Fecha de la visita:	17	07	2025	Hora inicio:	10:30am	Institución educativa:
Operador:	DUFLO S.A.S		Hora terminación:	12:30pm	Sede educativa:	Oan Nicolas de Siribana
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	21

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

Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES
Programa de Limpieza y Desinfección		(Describe la acción Acción de mejora)

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 (pañeros 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 aseo en ventanillas 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: 16/07/2025	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 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.	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 (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).	0	La actividad la realizan los padres de familia, no hay evidencia del cumplimiento del programa del operador.
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.	

10043

 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.			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 incumple 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	No se evidencia 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.			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 a estufa.		
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			

325

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FD-A7-9995-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2028	
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:				80 %
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 (O) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

Calificación		OBSERVACIONES (Describe el hallazgo y/o observación)
SI	NO	
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	✓
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	✓
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).	✓
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 2 Menú #9

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 manipulador con dotación completa.
- Buen almacenamiento de la materia prima.

  	FIRMA QUEM REALIZA LA VISITA: Karina Guenra G. Nombre: Karina Guenra G. Documento: 118542365 Cargo: prof. de Apoyo		FIRMA QUEM RECIBE LA VISITA: Hayom Enechiel Velandier Nombre: Hayom Velandier Documento: x 33 481 832 Cargo: Economista	
	FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
	Nombre:		Nombre:	
	Documento:		Documento:	
	Cargo:		Cargo:	

CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

10047

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENCIÓN 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.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MUNCHIA	URBANO	
SEDE	SAN NICOLAS DE SRIYANA	FECHA DE VISITA	17/07/2025	HORA INICIO:		RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025	HORA DE TERMINACIÓN			
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	EL 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 higiénicas 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

X

No cumple

Observaciones:



Fotografía No. 03

Control de plagas

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

Cumple

No cumple

X

Observaciones:

Realizar instalación anexo en ventanas 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:

Fecha de fumigación: 16/07/2025

10048



Fotografía No. 05

Personal manipulador



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:

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



Fotografía No. 08

Almacenamiento

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:

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

Preparación, ensamble y distribución

Item 32. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e 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 e razón social del operador, canales de atención al ciudadano).

Cumple

X

No cumple

Observaciones:

10049

		
Muestra 1. Componente_nutricional Alimento proteico Calificación Cumple	Muestra 2. Componente_nutricional Alimento proteico Calificación Cumple	Muestra 3. Componente_nutricional Alimento proteico Calificación Cumple
		
Muestra 7. Componente_nutricional Cereales Calificación Cumple	Muestra 8. Componente_nutricional Cereales Calificación Cumple	Muestra 9. Componente_nutricional Cereales Calificación Cumple
		
Muestra 10. Componente_nutricional Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. Calificación Cumple	Muestra 11. Componente_nutricional Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. Calificación Cumple	Muestra 12. Componente_nutricional Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. Calificación Cumple
		
		
Muestra 13. Componente_nutricional Ensalada o verduras calientes Calificación Cumple	Muestra 14. Componente_nutricional Ensalada o verduras calientes Calificación Cumple	Muestra 15. Componente_nutricional Ensalada o verduras calientes Calificación Cumple



Muestra 10. Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)
Calificación Cumple



Muestra 11. Componente_nutricional
Bebidas (fruta en jugo)
Calificación Cumple



Muestra 12. Componente_nutricional
Bebidas (fruta en jugo)
Calificación Cumple



Muestra 10. Componente_nutricional
Leche y productos lacteos
Calificación Cumple



Muestra 11. Componente_nutricional
Leche y productos lacteos
Calificación Cumple



Muestra 12. Componente_nutricional
Leche y productos lacteos
Calificación Cumple



Fotografía 19. Componente_nutricional
Plato servido
Calificación Cumple

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Nunchiá
Fecha de la visita:	17	10	2025	Institución educativa:	Salvador Camacho Roldán
Operador:	DUPLO S.A.S	Hora inicio:	8:25am	Sede educativa:	Sagrado Corazón de Jesús
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Hora terminación:	9:25am	Residencias escolares:	
Tipo de Complemento:				Almuerzos	No de servicios: 22
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (C) - No Cumple (NC) - 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 de 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).	NA	

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 cinesco en ventanas 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	La actividad se realizó según cronograma, semana 3 y 4 de octubre.
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

0	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.
1	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
2	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	
3	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	
4	Existe documentación y registro de la limpieza de trapas de grasas (Calificar cuando aplique).	1	

Acueducto de agua

5	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. (Calificar cuando aplique).	N.A	Agua de acueducto directo y de fijo directo.
6	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).	N.A	

10082

Educación		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 03	
		FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VMS-01	
		ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014	
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.	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			
	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			
	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.	N.O			
	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0			Realizar mantenimiento a estufa y nevera.
	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			

334

53

10053

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014		
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

Concepto Técnico:	May 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 presente cumplimiento.

	Observaciones (Describe el hallazgo y/o observación)	Calificación			
		SI	NO	SI	NO
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos.			NO	✓
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción			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).			NO	✓
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 2 Menú #9			

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.
- Buen almacenamiento de la materia prima
- Personal con dotación completa.

<p>FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:</p> <p>Karina Ureña G.</p> <p>Nombre: Karina Ureña</p> <p>Documento: 1118542365</p> <p>Cargo: Prof. de Apoyo.</p> <p>FIRMA ADICIONAL:</p> <p>Nombre:</p> <p>Documento:</p>	<p>FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:</p> <p>* Angie Ruiz Camacho</p> <p>Nombre: Angie Ruiz Camacho</p> <p>Documento: *1118533938</p> <p>Cargo: * Economista</p> <p>FIRMA ADICIONAL:</p> <p>Nombre:</p> <p>Documento:</p>
--	--



385

CONTRATO DE CONSULTORIA No.

1103 de 2025

10054

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0308 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASAPARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	ENC	CASAPARE	MUNICIPIO	MUNICIPA	URBANO	
SEDE	SAGRADO CORAZON DE JESUS	FECHA DE VISITA	17/07/2025	HORA INICIO		RURAL	X
OPERADOR	DUFO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025	HORA DE TERMINACIÓN			8:25 a.m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA						9:25 a.m.
MODALIDAD	PS. PREPARADO EN SITO	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO				X
			SI: 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 instalación anejas en ventanas area de preparación	



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 instalación anejas en ventanas area de preparación	



Fotografía No. 03

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

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:		

10055



Fotografía No. 05

Personal manipulador



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:

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:



Fotografía No. 09

Almacenamiento

Item 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. 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 e razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple

X

No cumple

Observaciones:



Educación

Alimentos
Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN



FO-AT-AR-07

04-02-2020

Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1103/2025

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	La tuna	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	Ciudad / Municipio:	Aguazul	URBANO ()	RURAL ()
SEDE:	Principal	FECHA VISITA:	23/07/2025	HORA INICIO:	11:30 am		
OPERADOR:	Duflo SAS	CONTRATO No.:	0087/25	VISITA No.:	(/)	HORA TERMINACIÓN:	2:00 pm
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	()	SI SERVICIO DE INTERNADO	()	

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

II. ASISTENTES	
No	NOMBRES Y APELLIDOS
1	Juli Fabiola Gomez
2	Jimena Cardozo
3	Alexandra Juramilla
4	Geraldine Ramirez Gonzalez
5	Karina Guerra Galindo
6	Diego M. Carcedo
7	Roberto Gaitan Zumbado
8	Vanessa Jimena Montano Diaz
9	Sandra Patricia Alfonso Cardozo
10	Irene Suarez Vivas
III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN	
CEDULA	CARGO
1116543213	Economia
33645948	Economia
1123533222	Economia
1057581328	Prof. Interventora
1118542365	Prof. Interventora
18187365	Revisor
1018936512	Coord. CPEM
7024651724	Representante estudiantil
1006441866	Madre de familia
1116547855	Madre de familia
	TELEFONO
	3006214172
	8219325550
	3209022925
	3117632750
	3133796589
	3214923173
	302545416
	3146970557
	3138810612
	3026987340

Respuesta a solicitud de acompañamiento CAE TUNA con el fin de entregar materia Prima PAE, según oficio 21 Julio 2025.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Por parte de la interventora se realiza visita a la institución educativa la Tuna sede Principal del municipio de Aguazul, en donde se realizó verificación de las cantidades de materias primas correspondientes a los menús # 7, # 8 y # 10, evidenciando cumplimiento en calidad y totalidad de productos, según remisión de entrega.

10057



Educación



Alimentos
Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ



FO-AT-AR-07 04-02-2020

Vo. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1103/2025

de Alimentos. la Interventoría y supervisión del Contrato 0087/2025 se permite autorizar la entrega a las beneficiarias Priorizadas en el Programa PAE de las materias primas. Conforme lo establecen las actividades del CAE, este se hará responsable de la entrega y distribución de las materias primas entre los estudiantes. Aporte de la entrega y para efecto de cobro del Componente de materias primas para la institución educativa la Tuna sede principal, se deja constancia la firma de la presente acta con adjunto de los inventarios de Materias primas.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:

NOMBRE: Jimena Cardozo
CEDULA: 1116.343.213

FIRMA:

NOMBRE: Jimena Cardozo
CEDULA: 1116.343.213

FIRMA:

NOMBRE: Martha P. S. G.
CEDULA: 1123533222

FIRMA:

NOMBRE: Diego Cardozo
CEDULA: 18189360

FIRMA:

NOMBRE: Sandra Aulonso
CEDULA: 1006411856

FIRMA:

NOMBRE: Yanelis M.
CEDULA: 1024657224

FIRMA:

NOMBRE: Irene Sudre Vivas
CEDULA: 1116.343.213

10088



Educación



FORMATO ACTA DE REUNIÓN



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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1103/2025

- | | | | |
|------------|-------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| Menú #7 : | - 6 Panelas | - Pollo | Menú #9 (11 kg.) |
| | - 3 lb Azúcar | - 840 g Cebolla larga | |
| | - 3 Bolsas de Leche | - Repollo 5.8 kg | |
| | - 3 Frascos Aceite 500ml | - Zanahoria 4.92 kg | |
| | - 8 Paquetes Harina 9 x 110 g | - Cebolla Cabezona 5.46 kg | |
| | - 14 Cajas Harina 9 x 90 g | - Mango 19.92 kg | |
| | - 14 Libras Arroz | - Papa Menú #9 (21.96 kg) | |
| | - 1 Libra Sal | | |
| Menú #8 : | - 7 Frascos Aceite x 500ml | - 18 lb Arroz | - Tomate 8.10 kg |
| | - 1 Libra de Sal | - 12 kg Cebolla | - Cebolla 4.76 kg |
| | - 8 Panelas x 250 g | - 2.6 kg Cebolla larga | - Limón 7.22 kg |
| | - 10 Libras Frijol | - Repollo 5.49 kg | - Plátano 26.68 kg |
| Menú #10 : | - 1 lb sal | - Huevos 166 | - Zanahoria 7.10 kg |
| | - 2 Frascos Aceite x 500ml | - Cebolla larga 2.6 kg | - Limón 1 und. |
| | - 1 lb Azúcar | - Repollo 6 kg | - Tomate 16.60 kg |
| | - 18 lb Arroz | - Tomate 9.96 kg | - Plátano 26.68 kg |
| Menú #13 : | - Aceite 4 Frascos x 500ml | - Cebolla cab. 3.7 kg | - Zanahoria 2 kg |
| | - Arroz 17 lb | - Cebolla larga 500 g | - Limón 1 und. |
| | - Azúcar 2 lb y media (250g) | - Papa 2.26 kg | - Naranja 10 kg |
| | - Lentejas 7 lb | - Plátano 26 kg | - queso 16 x 250 g |
| | - Sal 1 lb | - Repollo 5 kg | - Pechuga 11 kg = 22 lb |
| | - Manteca 6 lb | - Tomate 9 kg | |

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:

NOMBRE: Gerardo Romero
CEDULA: 1057683508

FIRMA:

NOMBRE: Karina Uruera
CEDULA: 1118542365

FIRMA:

NOMBRE:

FIRMA:

NOMBRE:

La Turca 23 Julio 2025. :: 2:25

10059

ACTA CAC

Orden del día.

1. Saludo
2. Contextualización
3. Intervención interventoría.
4. Intervención Operador.
5. Acuerdos.

Desarrollo.

1. El rector da un saludo y presenta los actores que intervienen en la reunión los cuales firman en la parte posterior de la presente acta.
2. Se socializa sobre los inconvenientes que hubo en la semana comprendida entre el 14 y el 18 de julio de 2025, donde se acumuló la materia prima de tres días correspondientes a menú 7-8-10-13. (23 Julio).
3. El rector informa que el objetivo de la reunión es la toma de decisiones respecto al procedimiento legal y autorización para la entrega en raciones a los estudiantes.
3. Interventoría levanta acta (adjunta) y autoriza la entrega en raciones.
4. por parte del operador manifiesta que la.

materia prima llegó en su totalidad y que. 10000
hubo unos pequeños cambios con los alimentos
perecederos que se dieron en menú no
correspondiente al día, esto para no dejar
dañar los perecederos.

5. El comité aprueba la entrega de raciones
focalizando a los estudiantes más necesi-
tados, para ello se pedirá el apoyo
de los docentes.

La entrega se realizará el día 24 de Julio.
y se tomará la evidencia con firma de
recibido.

En constancia se firma a los 23 días del
mes de Julio de 2015. Brenda las: 2:51 pm.

Jorge Mauricio Caicedo	Rector.	3214923173
Karina Rivera Galindo	Prof. Interventoría	3133796589
Geraldine Ramirez Gonzalez	Prof. Interventoría	3208192292.
Robinson Garcia Zambreno	Coordinador CPEA	3102545416.
Vanellhi Ximena Montaña P.	Represantante Estudiantil	3746770657
Santha Patricia Alfonso Caldero	Madre de familia	3138810612
Jimena Cardozo	Economía	3219325550
Erica Sudra Vivas	Madre de familia	3026837310
Yuli Gomez Gomez	Economía	3006214772
Martha H.S.G.	Economía	3229022985

**Educación****Alimentos
Aprender**

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



FO-AT-P-08 11-05-23 V04.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL****OBJETO DEL
CONTRATO**

REALIZAR INTERVENTORIA 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.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO
SEDE	LA TURUA	FECHA DE VISITA	23/07/2025			RURAL X
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA INICIO:	11:30 am
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			HORA DE TERMINACIÓN	2:00 pm
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RE: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
					AR: ACTA DE REUNION	X

OBJETIVO DE LA REUNION

Respuesta a solicitud acompañamiento CAE TURUA con el fin de entregar materia prima PAE, según oficio 21 julio 2025.

DESARROLLO DE LA REUNION

Por parte de la interventoría se realiza visita a la institución educativa la Turua sede principal del municipio de aguzul, en donde se realizó verificaron de las cantidades de materias primas correspondientes a los menús #7, #8, #10 y # 13, evidenciando cumplimiento en calidad y totalidad de productos, según remisión de entrega de alimentos. La interventoría y supervisión del contrato 0087 de 2025 se permite autorizar la entrega a los beneficiarios priorizados en el programa PAE de las materias primas. Conforme lo establecen las actividades del CAE, este se hará responsable de la entrega y distribución de las materias primas entre los estudiantes. Soporte de la entrega y para efecto de cobro del componente de materias primas para la institución edificativa la Turua sede principal, se deja constancia la firma de la presente acta con adjunto de los inventarios de materias primas.



FOTOGRAFIA No. 1

Entrada principal Institución Educativa La Turua



FOTOGRAFIA No. 2

Área de Almacenamiento materia prima



Educación



Alimentos Aprender

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



PD-AT-EP-08 11-05-23 Vía 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



FOTOGRAFÍA No. 3 Verificación del Menú #7 (Abarrotes)



FOTOGRAFÍA No. 4 Verificación del Menú #8 (Abarrotes)



FOTOGRAFÍA No. 5 Verificación del Menú #10 (Abarrotes)



FOTOGRAFÍA No. 6 Verificación del Menú #13 (Abarrotes)



FOTOGRAFÍA No. 7 FRUVER en buenas condiciones



FOTOGRAFÍA No. 8 FRUVER en buenas condiciones



Educación

GOBIERNO DE
CASANARE

Alimentos
Aprender

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

10063

FD-RT-F-08 11-05-22 V04.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



FOTOGRAFÍA No. 9 FRUVER en buenas condiciones



FOTOGRAFÍA No. 10 FRUVER en buenas condiciones



FOTOGRAFÍA No. 11 FRUVER en buenas condiciones



FOTOGRAFÍA No. 12 Almacenamiento de Abarrotes



FOTOGRAFÍA No. 13 FRUVER en buenas condiciones



FOTOGRAFÍA No. 14 Agua Potable para consumo



Educación



Alimentos Aprender

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



FO AT-F-08 11-05-23 V03

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

10039



FOTOGRAFÍA No. 15 Almacenamiento Proteína



FOTOGRAFÍA No. 16 Almacenamiento Proteína



FOTOGRAFÍA No. 17 VERIFICACION MATERIA PRIMA



FOTOGRAFÍA No. 18 VERIFICACION MATERIA PRIMA



FOTOGRAFÍA No. 19 VERIFICACION MATERIA PRIMA



FOTOGRAFÍA No. 20 VERIFICACION MATERIA PRIMA



Educación



Alimentos Aprender

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



FO-AT-F-58 18.08.22 Vol.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



FOTOGRAFÍA No. 21 VERIFICACION ROTULO DE LA PROTEINA



FOTOGRAFÍA No. 22 VERIFICACION ROTULO DE LA PROTEINA



FOTOGRAFÍA No. 23 MATERIA PRIMA



FOTOGRAFÍA No. 24 MATERIA PRIMA



FOTOGRAFÍA No. 25 MATERIA PRIMA



FOTOGRAFÍA No. 26 MATERIA PRIMA



Educación



Alimentos
Aprender

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



PD-AT-P-08 11-05-20 Pág. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



FOTOGRAFÍA No. 27 FICHA TECNICA Y CICLOS DE MENU



FOTOGRAFÍA No. 28 REUNION CAE



FOTOGRAFÍA No. 29 REUNION CAE



FOTOGRAFÍA No. 30 REUNION CAE

10067



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-WRPS-01
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	
VICENTE DESDE: FEBRERO 2024	



Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Chameta		
Fecha de la visita:	20 07 2025			Hora inicio:	9:30am		
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	10:30am		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:			
				Institución educativa:	Jose Antonio Galan		
				Sede educativa:	Nueva Centro Norte.		
				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)

Plan de saneamiento

Programa de Limpieza y Desinfección

	Calificación	OBSERVACIONES (Describa la acción de mejora)
1 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañuelos 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 barrera inferior en puerta de refrigeración.
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: <u>Marzo 2025</u>	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 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 (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).	0	La actividad es realizada por los padres de familia; no se cuenta con soportes del operador.
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: <u>21/07/2025</u> (Calificar cuando aplique).	1	

319

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE AUMENTACIÓN 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			
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 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.	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.	NO		
32 Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e 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.	N.O		



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FD-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:

84.6 %

Concepto Técnico

Muy bueno

95% - 100%

Buena

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

(Describe 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 3
Menú # 15

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.

-Buen almacenamiento de la materia prima.

se realiza traslado de menú por día de no clase.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

Edelmira Sierra Gutierrez

Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez

Documento: 1118542365

Cargo: Prof. de Apoyo

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

Inés Ruiz Bonilla

Nombre: Inés Ruiz Bonilla

Documento: 1118.100064

Cargo: ECOMA

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:



CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 8335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA NATIVAS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	BOGOTÁ	CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA	SEBANO RURAL	X
SEDE	NIÑO CENTRO NORTE	FECHA DE VISITA	28/07/2025		HORA INICIO:	9:50 a. m.	
OPERADOR	DIFUSIÓN 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		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO				X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITO	X	R: 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 de 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:

Realizar instalación de barrera inferior en puerta área de preparación



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 Fumigación: Marzo 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:



Fotografía No. 05

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.

Cumple

No cumple

X

Observaciones:

La actividad es realizada por los padres de familia; no se cuenta con soportes del operador



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 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

Item 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cármicos 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 cupes 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:

10072

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 01		
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VRPS-III VIGENTE DESDE FEBRERO 2024		
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ					
Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Chameza	
Fecha de la visita:	28 07 2025	Hora inicio:	11:45 am	Institución educativa:	Jose Antonio Galan
Operador:	Dfio SAS	Hora terminación:	12:45 pm	Institución educativa:	Luis Carlos Galan
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 Acción de mejora)	
Plan de saneamiento					
Programa de Limpieza y Desinfección					
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañeros 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: <u>14/07/2025</u>			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 disponen 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.A	Suministro 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: _____ (Calificar cuando aplique).			N.A	

381

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: 03 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORÍA 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 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.	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.	0	Realizar mantenimiento a estufa.	
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		



FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Anaíbe Charón R
Documento:	7-178100009
Cargo:	manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	



ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Chameza.		
Fecha de la visita:	28/07/2025		Institución educativa:	Jose Antonio Galán		
Operador:	D.FIO SAS.		Sede educativa:	Los Carlos Galán		
Contrato de prestación de servicios No:	0087/2025		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios: 11
Información de las raciones entregadas						
Descripción del menú: #16 Carne Sobada, arroz blanco, plátano cocido, ensalada de repollo, tomate, cebolla y limón, limonada con panela, colada de avena.						
Intercambios						
Alimento: /						
Motivo del intercambio: /						
Fecha: /						
Autorizado por: /						

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

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 menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio.	C
13	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos 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 descomida es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		85.71 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Karina Utrera		Anayibe Charari	
Nombre: Karina Utrera		Nombre: Anayibe Charari	
Documento: 1118542365		Documento: 1118100009	
Cargo: prof. de Apoyo.		Cargo: manipuladora	

CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

1007

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENCIÓN 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.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA	URBANO	
SEDE	LAS CARLOS GALAN	FECHA DE VISITA	25/07/2025			RURAL	X
OPERADOR	DURLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO		11:45 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN		12:45 p. m.
MODALIDAD	PS. PREPARADO EN SITO	X	SI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		X



Fotografía No. 01

Programa de Limpieza y Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y limpias, 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 X No cumple

Observaciones:



Fotografía No. 03

Control de plagas

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

Cumple X No cumple

Observaciones:

Fecha de fumigación: Marzo 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:

10078



Fotografía No. 05

Personal manipulador

Item 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infecciosas 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

Preparación, ensamble y distribución

Item 2. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y en con las características de calidad e 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:

360



Muestra 1. Componente_nutricional
 Alimento proteico
 Calificación Cumple



Muestra 2. Componente_nutricional
 Alimento proteico
 Calificación Cumple



Muestra 3. Componente_nutricional
 Alimento proteico
 Calificación Cumple



Muestra 7. Componente_nutricional
 Cereales
 Calificación Cumple



Muestra 8. Componente_nutricional
 Cereales
 Calificación Cumple



Muestra 9. Componente_nutricional
 Cereales
 Calificación Cumple



Muestra 10. Componente_nutricional
 Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.
 Calificación No Cumple



Muestra 11. Componente_nutricional
 Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.
 Calificación No cumple



Muestra 12. Componente_nutricional
 Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.
 Calificación No cumple



Muestra 10. Componente_nutricional
 Ensalada o verduras calientes
 Calificación No cumple



Muestra 11. Componente_nutricional
 Ensalada o verduras calientes
 Calificación No cumple



Muestra 12. Componente_nutricional
 Ensalada o verduras calientes
 Calificación No cumple



Muestra 10. Componente_nutricional

Bebidas (frutas en jugo)

Calificación Cumple

Muestra 11. Componente_nutricional

Bebidas (fruta en jugo)

Calificación Cumple

Muestra 12. Componente_nutricional

Bebidas (fruta en jugo)

Calificación Cumple



Muestra 10. Componente_nutricional

Leche y productos lácteos

Calificación Cumple

Muestra 11. Componente_nutricional

Leche y productos lácteos

Calificación Cumple

Muestra 12. Componente_nutricional

Leche y productos lácteos

Calificación Cumple



Fotografía 19.

Componente_nutricional

Plato servido

Calificación

Cumple

ASESORÍA Y CONSULTORÍA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Mani
Fecha de la visita:	29	07	2025	Hora inicio:	11:10
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	12:00m
Contrato de prestación de servicios No.	0087/ 2025			Tipo de Complemento:	
				Institución educativa:	Comilo torres
				Sede educativa:	Principal-santa H. del Guaya
				Residencias escolares	Almuerzo
				No de servicios:	154

Calificar 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

	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
1 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañños 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: 04/06/2025	1	Se observa acción de mejora, instalación de barrera - parte inferior - puerta área de preparación.
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
1 La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
2 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	
3 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	
4 Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A.	

Abastecimiento de agua

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: 04/06/25 (Calificar cuando aplique).	1	
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 se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 28/07/25 (Calificar cuando aplique).	1	

10082



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VIPS-01
VIGENTE DESDE:
FEBRERO 2004



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.	1	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e 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	La olla a presión requiere mantenimiento por segunda vez.
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.	

369 10

10083



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
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:

93.8 %

Concepto	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)
		SI	NO	SI	NO	
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.				X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción				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).				X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 4. menú #17

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 I.E Camilo Torres principal - Santa Helena del Cusiva del municipio de Maní.

Item 7: Se observa acción de mejora, instalación de barrera de protección en parte inferior de puerta, área de preparación

Item 10: Los recipientes para disposición de residuos sólidos No son suficientes, están averiados y sin tapa, Requieren cambio.

Item 33: La olla a presión nuevamente presenta falla en funcionamiento requiere mantenimiento por segunda vez.

Se verifica materia prima en cantidad, calidad y almacenamiento se observa cumplimiento

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

Nombre: Luz Estela Carreras

Documento: 23 770 291

Cargo: SUPLENTE INTER-PAE

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

Nombre: Andrea Paola Sanabria

Documento: 1005624476

Cargo: Economo

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:



CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0035 DE 2024, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SIDE	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA	FECHA DE VISITA	29/07/2025	HORA INICIO:	11:10 a.m.		
OPERADOR	DIFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025	HORA DE TERMINACIÓN	12:00 pm		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PE: PREPARADO EN SITO	X	SE 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 de 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 de 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

No cumple

X

Observaciones:

los recipientes para la disposición de residuos sólidos, No son suficientes están averiados y sin tapa, requieren cambio.



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:



Fotografía No. 05 Personal_manipulador



Fotografía No. 06 Almacenamiento

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 ☐

Observaciones:

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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:



Fotografía No. 07 Almacenamiento



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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:

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

Cumple ☒ No cumple ☐

Observaciones:



Fotografía No. 09 Almacenamiento



Fotografía No. 10 Participación_ciudadana

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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:

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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-AT-VBPS-03

VIGENTE DESDE:

FEBRERO 2024

Ministerio de Educación
Ecuador

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Mani		
Fecha de la visita:	29/07/2025			Hora inicio:	10:20		
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	10:50		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:			
Calificar según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A. (No aplica) - N.O. (No observado)				Institución educativa:	Camilo Torres Restrepo		
				Sede educativa:	Guayana		
				Residencias escolares:	Almuerzos		
					No de servicios: 9		

Plan de saneamiento

Programa de Limpieza y Desinfección

Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
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	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	Los implementos (pañños 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	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	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

1	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.
1	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	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: 2/06/2025
1	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

0	Ver observación general
1	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
1	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
1	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
1	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.
1	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).
N.A.	

Manejo de agua

1	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: 2/06/2025 (Calificar cuando aplique).
1	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: 28/07/25 (Calificar cuando aplique).

 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 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.	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 entrar 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.	

10088

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:			
Concepto Técnico	Muy bueno ✓	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente
				96.7 %			
				< 69%			

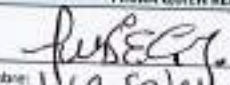
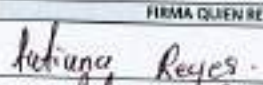
Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)					
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (O) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.					
		Calificación			OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
		SI		NO	
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.			X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción			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)			X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.				Semana 4, menú #17

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de Seguimiento y control de las condiciones de operación del Programa de alimentación escolar PAE modalidad preparado en sitio, en la I.E. Camilo Torres Restrepo. Sede Guayanas del municipio de Mani.

Se verifica materia prima en existencia, cantidad, calidad y almacenamiento, se observa cumplimiento.

Item 10: Los recipientes no son suficientes y los existentes no tienen tapa, conforme a lo estipulado.

	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
				
	Nombre: Lina Stella Carrero		Nombre: Julianna Reyes	
	Documento: 23770291		Documento: 1116616615	
	Cargo: Superv. INTER-PAE		Cargo: Económico	
	FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:		Nombre:		
Documento:		Documento:		
Cargo:		Cargo:		

370 JA

		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES						FO-RF-V-03 6/03/2025 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 TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 6035 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.							
INFORMACION GENERAL									
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMILO TORRES RESTREPO		EJC	CASANARE		MUNICIPIO	MANI		URBANO
SEDE	GUAYANA		FECHA DE VISITA	29/07/2025		HORA INICIO	10:20 a.m.		RURAL
OPERADOR	DUFLO 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			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		X	EL RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SI: SERVICIO RESIDENCIA		
									
Fotografía No. 01 Programa de Limpieza y Desinfección					Fotografía No. 02 Programa de Limpieza y Desinfección				
Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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:					Observaciones:				
									
Fotografía No. 03 Control de plagas					Fotografía No. 04 Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos				
Item 6. 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:					Observaciones:				
Se realiza control de plagas fecha: 02/08/2025					Los recipientes no tienen tapa, para disminuir los riesgos de generar malos olores y la proliferación de plagas. Conforme a lo estipulado.				



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 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).

Cumple

X

No cumple

Observaciones:

Existe tanque de almacenamiento de agua potable aéreo, fecha de limpieza por la empresa Dufra SAS: 02/05/2025



Fotografía No. 07

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. 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

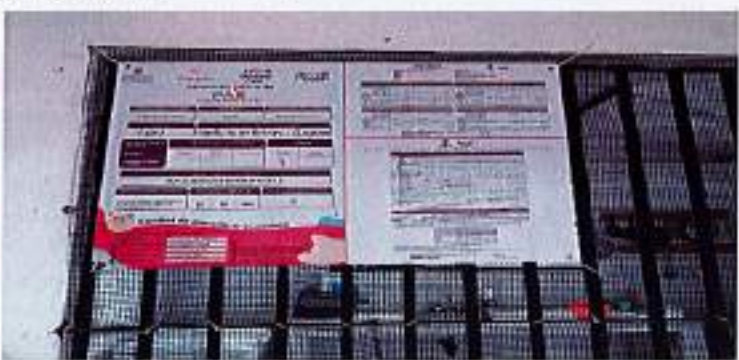
Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

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:

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				Municipio:	Mani		
Fecha de la visita:	29	07	2025	Hora inicio:	09:20 pm	Institución educativa:	Jesús Benito Pinzón	
Operador:	DUFLO S.J. S.A.S.				Hora terminación:	02:00 pm	Sede educativa:	Huando Nuevo
Contrato de prestación de servicios No.:	0087 de 2025				Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	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 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 higiénicas 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 (pañales 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: 02/06/2025	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 (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: 02/06/25 (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

10092

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ			
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.	

374 36

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 realice 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%	Buena	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.

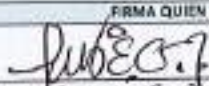
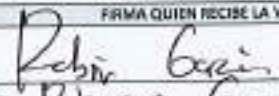
Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)	
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI	NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar 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 4, menú #17			

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de Seguimiento y control de las condiciones de operación del programa de alimentación escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. 6 Jesus Bernal pinzon, sede Mundo Nuevo del municipio de Mani.

Se verifica materia prima en cantidad, calidad, existencia, y almacenamiento para lo cual se observa cumplimiento.

La visita se realiza en acompañamiento del operador del servicio Duple SRSAS.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:  Nombre: Luz Estela Carrero Documento: 23 770291 Cargo: Superv. INTER-PAE		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:  Nombre: Robinson García Documento: 69836512 Cargo: Coordinador Operativo	
FIRMA ADICIONAL: Nombre: Documento: Cargo:		FIRMA ADICIONAL: Nombre: Documento: Cargo:	

Educación		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4	
CONTRATO DE CONSULTORIA No				1103 de 2025	
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO		REALIZAR LA INTERVENCIÓN 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.			
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ETC		CASANARE	MUNICIPIO	MANI
SEDE	MUNDO NUEVO	FECHA DE VISITA	29-07-2025		URBANO ☐ RURAL ☒
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA INICIO: 1:00:00 p.m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		HORA DE TERMINACIÓN: 2:00:00 p.m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	☒	RE-RACIÓN INDUSTRIALIZADA		☐
					SI: SERVICIO RESIDENCIAS ☒
					
Fotografía No. 01			Fotografía No. 02		
Programa de Limpieza y Desinfección			Programa de Limpieza y Desinfección		
<p>Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.</p>			<p>Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.</p>		
Cumple	☒	No cumple	Cumple	☒	No cumple
Observaciones:			Observaciones:		
					
Fotografía No. 03			Fotografía No. 04		
Control de plagas			Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
<p>Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes reportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación:</p>			<p>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.</p>		
Cumple	☒	No cumple	Cumple	☒	No cumple
Observaciones:			Observaciones:		
Se realiza control de plagas fecha: 02/06/2025					

10095



Fotografía No. 05

Personal_manipulador



Fotografía No. 06

Almacenamiento

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:

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



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:

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



Fotografía No. 10

Participación_ciudadana

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:

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:

377

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Polt	
Fecha de la visita:	29	02	2023	Hora inicio:	9:10am
Operador:	DUFLO S.A.S		Hora terminación:	10:45am	
Contrato de prestación de servicios No.:	0087/2023		Tipo de Complemento:	Residencias escolares	
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)				Almuerzos	No de servicios:
Plan de saneamiento				X	5
Programa de Limpieza y Desinfección				Calificación	OBSERVACIONES (Describe la acción Acción de mejora)
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 evidencia suciedad en pared del área de preparación. 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.			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 instalación y control de ingreso en aberturas y ventanas de las áreas 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	AGUARDAR soporte cronograma del operador Rfo S.A.S. Ago-20.
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:			N.A	Ausencia de tanque aéreo. Suministro de agua de forma directa a tanque de nivel.
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: 29/02/2023 (Calificar cuando aplique).			1	

10094

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-A7-MIPS-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	

379 19

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

1

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:

92.6 %

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)
		SI	NO	SI	NO	
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.				X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción.				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).				X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 4 - menú No 17

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita de condición de operación en la sede de Antonio Galán, en la cual se evidencia:

- Proceso de cocción de los alimentos correspondientes al menú No 17.
- Se evidencia materia prima en óptimas condiciones para las preparaciones de los menús 18 al 20.

Item 1 → Se evidencia que la ventana del área de preparación cuenta con un arañero, el cual tiene acumulación de suciedad.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:


Nombre: Nery Vargas

Documento: 1.057.514.984

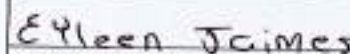
Cargo: Prof. Apoyo Her

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:


Nombre: Eyleen Jaimes

Documento: 1.029.644.661

Cargo: Manipuladora de alimentos

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

10099

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENTORIA 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 ESTUDANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BAFAEL URIBE URIBE	BO	CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO	
SEDE	JOS ANTONIO GALAN	FECHA DE VISITA	29/07/2025		HORA INICIO	9:10 a. m.	X
OPERADOR	DUFO 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				ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITO	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 higiénicas y limpias, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple ☐ No cumple ☒ X

Observaciones:

Se evidencia suciedad en pared del área de preparación.



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 interiores de protección para puertas).

Cumple ☐ No cumple ☒ X

Observaciones:

Se requiere instalación y cambio de anillo en aberturas superiores de las puertas del área de preparación y almacenamiento.



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 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:

10100



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 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 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.

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:

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				Municipio:	Páez	
Fecha de la visita:	29	07	2023	Hora inicio:	11:30 am	Institución educativa:	El Banco
Operador:	D.FLO S.T. S.A.S			Hora terminación:	1:15 pm	Sede educativa:	Rancho Monuto Pérez
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2023			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios: 17
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No cumple (0) - N/A (No aplica) - N.O (No observado)					Calificación	OBSERVACIONES (Describir la sección Accion de mejora)	
Plan de saneamiento							
Programa de Limpieza y Desinfección							
1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañuelos 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					N/A		
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 barreras en la parte inferior 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:					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							
0. 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 no cuenta con contenedores para la recolección de residuos sólidos.	
1. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.					1		
2. 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		
3. 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		
4. Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).					1		
Suministro de agua					N/A		
5. 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 utiliza 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.					1	Ausencia de tanque aéreo. Suministro de agua por medio de camión tanque de forma semanal y almacenado en tanque de nivel.	
6. 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.					1		
7. Se cuenta con documentación y registro de la última limpieza y desinfección realizada: 26/07/2023 (Calificar cuando aplique).					1		

Educación		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 03	
		FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITO		CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03	
		ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		VIGENTE DESDE FEBRERO 2020	
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		0	No cuenta con depósito refrigerado.		
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.	1			
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 si encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O			
Preparación, ensamble y distribución		0	NO cuenta con área identificada.		
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 e 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			



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FOAT-VRPS-01

VIGENTE DESDE:

FEBRERO 2004



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 contrata 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.

1
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:

85.7 %

Concepto Técnico

Muy bueno

95% - 100%

Bueno

85% - 94.9%

Aceptable

70% - 84.9%

Deficiente

< 69%

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

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

		Calificación			OBSERVACIONES (Describe el hallazgo y/o observación)
		SI	NO		
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 4 - menú N° 17

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita técnica de verificación de operación en la sede Ración Novato Perea, en la cual se evidencian:

- Incumplimiento en P.O. para la perchuga subida del menú N° 17.
- Cumplimiento en la entrega del menú N° 17.
- El suministro de agua de la sede educativa se realiza por medio de carro tanque de forma semanal y se almacena en tanque de nivel.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

Nombre: *[Firma]*
Documento: 1.007.514.084
Cargo: Prof. Apoyo Inter

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

Nombre: *[Firma]*
Documento: 40186214
Cargo: Economía.

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:





Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: 03

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL:

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Municipio:

Pore

Fecha de la visita:

29/08/2028

Institución educativa:

EL BANCO

Operador:

Duple S.A.S

Sede educativa:

RAMA NONATO PORE

Contrato de prestación de servicios No:

0054/2028

Tipo de Complemento:

RESIDENCIAS ESCOLARES

ALMUERZOS

No de servicios:

12

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:

Semana 4- Menú No 12 (perchuga Jodeda, arroz con frijoles, papa chales, ensalada de lechuga, jugo de mango y agua potable).

Intercambios

Alimento:

Motivo del intercambio

Fecha:

Autorizado por:

Requerimientos alimentario y nutricional

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

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.	
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	N.C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	N.C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	N.A
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 preparación.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	N.C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		C
Observaciones		76.9 %

Se evidencia que el operador Duple S.A.S entrega 1500g de perchuga y de acuerdo a la minuta patrón se requieren de 1674g; por lo tanto la manipuladora utilizó 683g de perchuga para la preparación del menú No 12 de cual indica que utilizaron 174g de este producto. Se obtuvo incumplimiento en PORE para la perchuga Jodeda del menú No 12.



Aprender

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

N/A

Diana Arzobispo

Nombre: N. del Jarama

Nombre: Diana Arzobispo

Documento: 1.055.534.984

Documento: 40186214

Cargo: Prof. Asistente

Cargo: Economista

10106

CONTRATO DE CONSULTORIA No

1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO

REALIZAR LA INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAF, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0035 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASAPAZ.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCÓ	BC	CASAPAZ	MUNICIPIO	POSE	URBANO	RURAL
SEDE	RAMON MONTE PEREZ	FECHA DE VISITA	21/07/2025	HORA INICIO:	11:30 a.m.		
OPERADOR	DURLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0007 - 2025	HORA DE TERMINACIÓN	1:15 p.m.		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA						
MODALIDAD	PS: PREPAREDADO EN SUDO	X	BI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA				
				ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
				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 de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple ☒ 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 ☒

Observaciones:

Se requiere la instalación de barrera en la parte inferior de la 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 ☒

Observaciones:

El comedor escolar NO cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.



Fotografía No. 04 Abastecimiento de agua

Item 10. Existe un sistema de abastecimiento de agua potable que reserva de agua 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.

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

Cumple ☒ No cumple ☐

Observaciones:

Fecha de lavado: 26/07/2025

10107



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 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 e 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 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, procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el crecimiento de microorganismos.

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

Observaciones:



Fotografía No. 10 **Participación ciudadana**

ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de lista 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:

389

10108



Muestra 1. Componente_nutricional
Alimento proteico
Calificación No cumple



Muestra 2. Componente_nutricional
Alimento proteico
Calificación No cumple



Muestra 3. Componente_nutricional
Alimento proteico
Calificación No cumple



Muestra 4. Componente_nutricional
Cereales
Calificación Cumple



Muestra 5. Componente_nutricional
Cereales
Calificación Cumple



Muestra 6. Componente_nutricional
Cereales
Calificación Cumple



Muestra 7. Componente_nutricional
Tubérculos, raíces, Plátanos o derivados de cereal
Calificación Cumple



Muestra 8. Componente_nutricional
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal
Calificación Cumple



Muestra 9. Componente_nutricional
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal
Calificación Cumple



Muestra 10. Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes
Calificación Cumple



Muestra 11. Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes
Calificación Cumple



Muestra 12. Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes
Calificación Cumple

10109



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



Fotografía 19.

Componente_nutricional

Plato servido

Calificación

Cumple

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	30	07	2025	Hora inicio:	11:30	Institución educativa:	LUIS Enrique Barón	
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	12:30	Sede educativa:	Robert h Kenedy	
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 de 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 (pañños 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: 31/05/25					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								
0	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		
1	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.					1		
1	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.					1		
1	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.					1		
1	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).					N.A.		
Abastecimiento de agua								
1	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: 31/05/25 (Calificar cuando aplique).					1		
1	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: 28/07/25 (Calificar cuando aplique).					1		

10411

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: 03 CÓDIGO: FO-AT-VAPS-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.	N.O.	
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 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 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.	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	Ver observaciones generales
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.	

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:
96.4 %

Concepto Técnico	Muy bueno ✓	95% - 100%	Buena	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 60%
------------------	-------------	------------	-------	-------------	-----------	-------------	------------	-------

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.

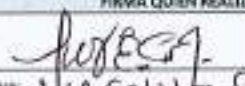
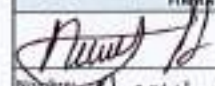
Preguntas según nivel de cumplimiento: SI (SI), NO (NO) y P (P) y la observación cuando se observó el cumplimiento		Calificación				(Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con 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 4, menú #18

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de seguimiento y control de las condiciones de operación del programa de alimentación escolar PAE, modalidad de atención preparada en sitio en la I.E. Luis Enrique Barrón Sede Robert Kennedy del municipio de Moni.

Novedades:

Item 33: La nevera nuevamente requiere mantenimiento, ya había sido reparada por parte del operador del servicio, pero nuevamente presenta falla en funcionamiento en el sistema de congelación.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
 Nombre: Luz Estela Carrero Documento: 23770291 Cargo: Superv. Intel-PAE		 Nombre: Anny Janet Cordero Documento: 23776511 Cargo: Manipuladora de Alimentos	
FIRMA ADICIONAL: Nombre: Documento: Cargo:		FIRMA ADICIONAL: Nombre: Documento: Cargo:	

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 0305 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTRUCCIÓN EDUCATIVA	DUS ENTRIGLE BAYON	ESC	CASANARE	MUNICIPIO	MAÍB	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	ROBERTO KENNEDY	FECHA DE VISITA	30/07/2025	HORA INICIO			11:30 a. m.
OPERADOR	DIFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025	HORA DE TERMINACIÓN			12:30:00 m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITO	X	SE: 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 de 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 de 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 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: 31/06/2025



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:

10114



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



Fotografía No. 06 Personal manipulador

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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:

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 ☐

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 ☒ 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 ☒ 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 e inocuidad de los productos.

Cumple ☒ 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 ☒ No cumple ☐

Observaciones:

10115

ANEXO 32

Solicitud aprobación de intercambios periodo del 3 al 31 de julio de 2025

Yopal, 1 de Julio de 2025

10116

Ingeniera;

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INTERVENTORA CTO 0087 DE 2025.

D-PC - 094

REFERENCIA: Solicitud de intercambios para la semana 21 de prestación del servicio, Modalidad ración Preparado en sitio y Modalidad ración industrializada.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios No interno 0087 de 2025 cuyo objeto es: "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, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: "Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.), la autorización del intercambio a la interventoría, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. Solicitamos amablemente los siguientes intercambios para la prestación del servicio de la semana 21 comprendida del 7 al 11 de julio del 2025:

RACIÓN PREPARADO EN SITIO

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
3	Tubérculo	Pure de papa	Plátano maduro Dorado

RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
1	Derivado de Cereal	Mogolla Miel	Galleta de Vainilla
2	Derivado de Cereal	Tajada (Ponque Blanco)	Ponque Cubierto de chocolate
5	Bebía (Lácteos)	Leche saborizada de fresa UTH	Leche de Vainilla

Se solicita el intercambio por:

Papa: para dar cumplimiento a la ley 2046 en compras públicas, buscando la dinamización del mercado local.

Tajada (Ponqué Blanco) – Mogolla Miel: producto no aprobados ficha técnica.

Leche saborizada de fresa UTH: No hay en producción el sabor solicitado.

Cordialmente,

Elizabeth Ortega
ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

Yopal, 7 de Julio de 2025

10117

Ingeniera:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INTERVENTORA CTO 0087 DE 2025.

D-PC - 096

REFERENCIA: Solicitud de intercambios para la semana 22 de prestación del servicio, Modalidad ración industrializada.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios No interno 0087 de 2025 cuyo objeto es: "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, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: "Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.), la autorización del intercambio a la interventoría, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. Solicitamos amablemente los siguientes intercambios para la prestación del servicio de la semana 22 comprendida del 14 al 18 de julio del 2025:

RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
8	Derivado de Cereal	Tajada (Ponque Blanco)	Galleta chips de chocolate
9	Bebida (Lácteos)	Yogurth de fresa UTH	Yogurth de melocoton UTH

Se solicita el intercambio por:

Tajada (Ponqué Blanco): producto no aprobados ficha técnica.

Yogurth: No hay en producción el sabor solicitado.

Cordialmente,

Elizabeth Ortega
ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

Yopal, 14 de Julio de 2025

10118

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA CTO 0087 DE 2025.

D-PC - 0104

REFERENCIA: Solicitud de intercambios para la semana 23 de prestación del servicio, Modalidad ración Industrializada y Modalidad PS.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios No interno 0087 de 2025 cuyo objeto es: "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, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: "Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.), la autorización del intercambio a la interventoría, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. Solicitamos amablemente los siguientes intercambios para la prestación del servicio de la semana 23 comprendida del 21 al 25 de julio del 2025:

RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
1	Derivado de Cereal	Mogolla Miel	Galleta Chips de Chocolate
2	Derivado de Cereal	Tajada de Ponqué Blanco	Ponqué Cubierto de Chocolate
5	Bebida (Lácteos)	Leche saborizada de fresa UTH	Leche saborizada de arequipe UTH

RACIÓN PREPARADO EN SITIO

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
12	Bebida (Frutas en Jugo)	Jugo de tomate de árbol	Naranja

Se solicita el intercambio por:

- Mogolla Miel -Tajada (Ponqué Blanco): productos no aprobados ficha técnica.
- Leche saborizada de fresa UTH: No hay en producción el sabor solicitado.
- Naranja: En el marco de ley 2046 en compras públicas, buscando la dinamización del mercado local.

Cordialmente,


ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

Yopal, 21 de Julio de 2025

10119

Ingeniera:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INTERVENTORA CTO 0087 DE 2025.

D-PC - 0109

REFERENCIA: Solicitud de intercambios para la semana 24 de prestación del servicio, Modalidad ración industrializada y Modalidad PS.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios No interno 0087 de 2025 cuyo objeto es: "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, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: "Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.), la autorización del intercambio a la interventoría, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. Solicitamos amablemente los siguientes intercambios para la prestación del servicio de la semana 24 comprendida del 28 de Julio al 1 de agosto del 2025:

RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
8	Derivado de Cereal	Tajada de Ponqué Blanco	Galleta chip de Chocolote
8	Bebida (Lácteos)	Leche saborizada de Vainilla UTH	Leche saborizada de arequipe UTH

RACIÓN PREPARADO EN SITIO

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
19	Tubérculo	Papa criolla Dorada	Platano Dorado
19	Bebida (Frutas en Jugo)	Tomate de árbol	Naranja
20	Tubérculo	Plátano cocido	Papa Salada

Se solicita el intercambio por:

- > Tajada Ponqué Blanco: producto no aprobado ficha técnica.
- > Leche saborizada de Vainilla UTH: No hay en producción el sabor solicitado.
- > Plátano, Naranja: En el marco de ley 2046 en compras públicas, buscando la dinamización del mercado local.

Cordialmente,

Elizabeth Ortega
ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

10120

ANEXO 33

Aprobación de intercambios periodo del 3 al 31 de julio de 2025

Yopal Casanare, 01 de julio de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-131-2025

Señor:

FREDY CAMILO DURAN FLOREZ

Representante legal DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

Ciudad,

REF.: Respuesta oficio D-PC-094 de fecha 01 de julio de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 07 al 11 de julio de 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, que tiene por objeto: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE" me permito informar que conforme a oficio del 01 de julio de 2025, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada y semana 1 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 07 al 11 de julio de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado de cereal	Mogolla miel	Galleta de vainilla
2	Derivado de cereal	Tajada (Ponqué blanco)	Ponqué cubierto de chocolate
5	Bebida (lácteos)	Leche saborizada de fresa UHT	Leche saborizada de vainilla UHT

Ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
3	Tubérculo	Puré de papa	Plátano maduro dorado

Se solicita dejar copia de dicha autorización en las sedes educativas.

Sin otro particular,



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Interventora

Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

Yopal Casanare, 07 de julio de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-134-2025

Señor:

FREDY CAMILO DURAN FLOREZ

Representante legal DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

Ciudad.

REF.: Respuesta oficio D-PC-096 de fecha 07 de julio de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 14 al 18 de julio de 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, que tiene por objeto: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE" me permito informar que conforme a oficio del 07 de julio de 2025, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada correspondiente al periodo de 14 al 18 de julio de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
8	Derivado de cereal	Tajada (Ponqué blanco)	Galleta chips de chocolate
9	Bebida (lácteos)	Yogurt de fresa UHT	Yogurt de melocotón UHT

Se solicita dejar copia de dicha autorización en las sedes educativas.

Sin otro particular,



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Interventora

Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

Yopal Casanare, 14 de julio de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-147-2025

Señor:

FREDY CAMILO DURAN FLOREZ

Representante legal DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

Ciudad.

REF.: Respuesta oficio D-PC-104 de fecha 14 de julio de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 21 al 25 de julio de 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, que tiene por objeto: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE" me permito informar que conforme a oficio del 14 de julio de 2025, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada y semana 3 ración preparada en sitio correspondiente al periodo de 21 al 25 de julio de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado de cereal	Mogolla miel	Galleta chips de chocolate
2	Derivado de cereal	Tajada (Ponqué blanco)	Ponqué cubierto de chocolate
5	Bebida (lácteos)	Leche saborizada de fresa UHT	Leche saborizada de arequipe UHT

Ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
12	Bebida - jugo	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja

Se solicita dejar copia de dicha autorización en las sedes educativas.

Sin otro particular,



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Interventora

Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

Yopal Casanare, 22 de julio de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-155-2025

Señor:

FREDY CAMILO DURAN FLOREZ

Representante legal DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

Ciudad.

REF.: Respuesta oficio D-PC-109 de fecha 21 de julio de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 28 de julio al 01 de agosto de 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, que tiene por objeto: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE" me permito informar que conforme a oficio del 21 de julio de 2025, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada y semana 4 ración preparada en sitio correspondiente al periodo de 28 de julio al 01 de agosto de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
8	Derivado de cereal	Tajada (Ponqué blanco)	Galletas chips de chocolate
8	Bebida (lácteos)	Leche saborizada de vainilla UHT	Leche saborizada de arequipe UHT

Ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
19	Tubérculo	Papa criolla dorada	Plátano dorado
19*	Bebida de fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja
20	Tubérculo	Plátano Cocido	Papa salada

*Se autorizan teniendo en cuenta la dinamización de las compras locales.

Se solicita dejar copia de dicha autorización en las sedes educativas.

Sin otro particular,



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Interventora

Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, 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"

INFORME DE AVANCE N. 05

**INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERIODO DEL 3 AL 31 DE
JULIO DE 2025**

10425

ANEXO 34

Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas.

**PLAN MENSUAL DE
TOMA DE MUESTRAS
MICROBIOLÓGICAS.**

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

**EDELMIRA SIERRA
GUTIÉRREZ
R/L INTERVENTORIA**

**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025****CÓDIGO:**
INTER - PAE-2025**VERSIÓN:** 01**FECHA:**
07/03/2025**OBJETO:** "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."**PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS
MICROBIOLÓGICAS****PERIODO:** DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025**TABLA DE CONTENIDO****INFORMACIÓN DEL CONTRATO**

INTRODUCCIÓN

JUSTIFICACIÓN

OBJETIVOS

ESTRUCTURA PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS**1** OBJETIVOS**2** ALCANCE**3** NORMATIVIDAD**4** DEFINICIONES**5** REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS**6** DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO**6.1.** MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS**6.2.** MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MINUTAS**6.3.** MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**6.4.** MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS**7** RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS**8** LABORATORIO CONTRATADO

10128

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025	
	OBJETO: "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."	CÓDIGO: INTER - PAE-2025 VERSIÓN: 01
	FECHA: 07/03/2025	
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS		PERIODO: DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024	No. INTERNO 0087 DE 2025
CONTRATISTA	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
OBJETO:	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.
PROGRAMA	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

INTRODUCCIÓN

Los alimentos en ocasiones pueden vehiculizar microorganismos patógenos o sus toxinas, con el consiguiente riesgo para la salud del consumidor, pudiendo causar brotes de origen alimentario, lo que puede representar un grave problema de salud pública. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos para la salud. La calidad higiénica de los alimentos es uno de los aspectos que van a influir de forma directa en la salud, ya que su alteración, adulteración o contaminación, tanto química como biológica puede afectar seriamente a la salud.

El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la supervisión del suministro de alimentos en cantidades físicas o el cuidado de los menús preparados. Una vez el menú está en disposición de ser suministrado es fundamental vigilar sus características organolépticas, su calidad higiénico-sanitaria y los procedimientos empleados en su conservación en el tiempo que transcurre desde su preparación hasta su consumo.

El análisis microbiológico de un alimento permite conocer sus fuentes de contaminación, valorar las normas de higiene utilizadas en la elaboración y manipulación de alimentos, detectar la posible presencia de microorganismos patógena que suponga un riesgo para la salud los niños, niñas y jóvenes y establecer en qué momento se producen fenómenos de alteración en los distintos alimentos, con el fin de delimitar su período de conservación.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025		CÓDIGO: INTER - PAE-2025
	OBJETO: "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."		VERSIÓN: 01
	PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS		FECHA: 07/03/2025
		PERÍODO: DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025	

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 1103 de 2025, en las ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TÉCNICO, Numeral 21 que hace referencia a la toma de muestras microbiológicas... "la interventoría deberá presentar el plan mensual de tomate de muestras microbiológicas a realizar, de lo cual deberá entregar en el informe mensual a la supervisión, los detalles de los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte..." y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas y los estándares de calidad e inocuidad alimentaria.

OBJETIVOS

1. Valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen los menús del programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio –almuerzo para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare para el periodo objeto de informe del 07 al 31 de julio de 2025.
2. Convertir los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos, ambientes y superficies como una herramienta para:
 - Garantizar seguridad higiénica de los alimentos, a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.
 - Conocer la calidad e inocuidad de las preparaciones de alimentos en las instituciones educativas del departamento de Casanare.
 - Realizar ejecución de prácticas adecuadas de elaboración de alimentos en las Unidades aplicativas donde se brinda la alimentación escolar modalidad preparada en sitio.
3. Evitar casos de Brotes de Intoxicaciones Alimentarias teniendo en cuenta que Las enfermedades causadas por patógenos transmitidos por los alimentos constituyen un gran problema para las niñas, niños y jóvenes del Departamento de Casanare. Por ello, la prevención y control de estas enfermedades son una de las metas de la salud pública.
4. Garantizar la inocuidad microbiológica de los alimentos que se logra a través de una implementación efectiva de las medidas de control validadas, cuando corresponda, a través de la cadena de alimentos para minimizar la contaminación y mejorar la inocuidad de éstos. El establecimiento de criterios microbiológicos podría ser de utilidad para verificar que los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se implementen de manera correcta.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025		CÓDIGO: INTER - PAE-2025
	OBJETO: "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."		VERSIÓN: 01
	PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS		FECHA: 07/03/2025
		PERIODO: DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025	

5. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

No.	MUESTREOS MÍNIMOS DESARROLLADOS
1	Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas
2	Muestreo para análisis microbiológico para los diferentes componentes del almuerzo escolar.
3	Muestreo microbiológico para superficies de equipos.
4	Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.
2. Se realizó el muestreo y análisis microbiológico a través del laboratorio contratado por la Interventoría.
3. Se realiza informe técnico de la calidad microbiológica de alimentos, ambientes y superficies, teniendo en cuenta:
 - ✓ Los parámetros de aceptación o rechazo de acuerdo a las políticas de calidad de la empresa (definidas en la validación del plan de limpieza y desinfección).
 - ✓ Los parámetros microbiológicos de aceptación o rechazo dados en la normatividad sanitaria.
4. Se diligencian los formatos de seguimiento con los resultados obtenidos, con el objeto de tener una información confiable para la historia del proceso.

6.1. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

Este muestreo se hace para para identificar los focos de contaminación de las diferentes áreas de las Unidades aplicativas, proceso el cual repercute en la calidad de los componentes de los alimentos de las diferentes modalidades.

OBJETO: "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 realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

- a. Se definen las áreas que se analizan.
- b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
- c. Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro teniendo en cuenta:
 - ✓ El área a muestrear, la fecha, hora.
 - ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.2. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MENÚ.

Este muestreo se debe hacer para evaluar la calidad microbiológica de los componentes de la minuta del programa de alimentación escolar "Modalidad Preparada en Sitio" los resultados obtenidos permiten evaluar la eficiencia de la aplicación de las BPM Buenas Prácticas de manufactura y mejorar cada uno de los procesos.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

- a. Se determinar el número de muestras representativas, de acuerdo al producto elaborado para los análisis microbiológicos.
- b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
- ✓ Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.3. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Este muestreo se hace para la validación del proceso de limpieza y desinfección, con los resultados que arroja estas muestras nos indica si los desinfectantes son los adecuados, si se planeó bien la rotación de estos y si la concentración es la indicada, además si la persona responsable del proceso de limpieza y desinfección lo está ejecutando siempre de acuerdo al plan.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

- a. Se observan los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento.
- b. Se evidencia que en la Unidad aplicativa se cuente con el plan de limpieza y desinfección para equipos y utensilios y este se lleve a cabo.
- c. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
- d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, etapa de proceso y se diligencia el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

6.4. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este muestreo realizado en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025, se hace para verificar las buenas prácticas de higiene del manipulador de alimentos, si el proceso de limpieza y desinfección siempre se está llevando a cabo de acuerdo al plan y si los desinfectantes a utilizar cumplen bien su trabajo.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

- a. Se define el personal manipulador de alimentos a muestrear.
- b. Se verifica el manual del manipulador de alimentos en cuanto a la responsabilidad e higiene del manipulador de alimentos (protocolo de lavado de manos).
- c. Se explica el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
- d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, nombre del manipulador de alimentos y diligenciar el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

7. RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS Y LABORATORIO CONTRATADO.

- ✓ **Personas responsables encargadas de manejar el proceso de muestreo:** Estará a cargo de técnicos de alimentos o ingenieros de alimentos, previamente certificados por el laboratorio de referencia contratado.

OBJETO: "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."

FECHA:
07/03/2025PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS
MICROBIOLÓGICAS

PERIODO: DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

✓ INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS. NIT. 900498738 – 9



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 DE 2025
Representante Legal

10134

ANEXO 35

Cronograma de Toma de Muestras Microbiológica periodo del 3 al 31 de julio de 2025

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 DE 2025

CROMOGAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FASE SEGUN LOS LINEA TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA Población Mayoritaria Matrícula en las Instituciones Educativas Oficiales del Departamento de Casanare-		PERIODO DEL 7 AL 31 DE JULIO DE 2025																															
No.	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SECTOR	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
1	OROCUE	MIRALINDO	LA UNION																														
2	RECTOR	FERNANDO ROSIQUEZ	ANTONIO NARIÑO																														
3	PORE	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO																														
4	PORE	ANTONIO NARIÑO	BELLAFISTA																														
5	MANI	SAVOTAS	AMPARO																														
6	MUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL ROMERO																														
7	MUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS MERCEDES																														
8	MUNCHIA	EL PRETEXTO	EL PRETEXTO																														
9	TAURAMENA	JOSE MARIA DORADO	DIVINO NIÑO																														
10	HATO GORZAL	SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR																														
11	PAZ DE ARPORO	TÉCNICO EMPRESARIAL	POLICARPA SALVARRIETA																														
12	MUNCHIA	EL PRETEXTO	SAN NICOLAS DE BRYTANA																														
13	AGUAZUL	CUPINGUA	CUNAMA																														
14	HATO GORZAL	ANTONIO MARTINEZ	LAS PALMAS																														
15	HATO GORZAL	NORACIO PERDOMO	DIVINO NIÑO																														
16	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	ALTAMIRA																														
17	MANI	JESUS BERNAL PINOY	LA AMENSA																														
18	CHAMBEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LUIS CARLOS GALAN																														
19	PORE	EL BANCO	RAMON NORATO PEREZ																														
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dado cumplimiento al contrato de Consultoría N° 1103 de 2025 en las Actividades especificas del contrato. Compromiso firmado, número 20. Firmado por el supervisor del proyecto.				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

EDILMIRA SIERRA GUTIERREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 DE 2025

EDILMIRA SIERRA GUTIERREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 DE 2025
R/L. Insignes

10136

ANEXO 36

Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos periodo del 3 al 31 de julio de 2025

INFORME DE RESULTADOS

Código: FG 037
 Revisión: No 00
 Página: 1 de 1
 Inicio de vigencia:
 Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No

IR 169-25

FECHA DE EMISION

15/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

CLIENTE: Edelmir Sierra Gutierrez
 NIT: 24.227.103-3
 DIRECCION Y TELEFONO: 3112632150

NUMERO DE MUESTRA: 611-25
 FECHA DE RECEPCION: 8/07/2025
 FECHA DE ANALISIS: 08/07/2025 al 15/07/2025
 03:11 p.m. T°C: 5 °C

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA: Orcaue
 FECHA DE MUESTREO: 8/07/2025 HORA: 11:10 a.m.
 TIPO DE MUESTRA: Ambiente - Area Cocina
 FECHA DE PRODUCCION: NA LOTE: NA
 PUNTO DE TOMA: Area de Cocina
 PLAN DE MUESTREO: NA
 LUGAR DE TOMA: I.E. Miralindo sede la unión
 TEMPERATURA DE TOMA: NA CANTIDAD: NA
 CLASE: 20 Minutos
 FECHA DE VENCIMIENTO: NA REGISTRO SANITARIO: NA
 GEOREFERENCIACION: NA
 MUESTREO REALIZADO POR: El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Más Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica MK: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Rosmira Barrera V.
 MICROBIÓLOGA
 P.Ú.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
 Coordinadora de Laboratorio

INFORME DE ENSAYO No	IR 169-25
FECHA DE EMISION	15/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS	
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutiérrez	NUMERO DE MUESTRA	612-25
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	8/07/2025
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08/07/2025 al 15/07/2025
		03:11 p.m.	T°C: 5 °C

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
MUNICIPIO DE TOMA	Oroquieta	LUGAR DE TOMA	E. Miralindo sede la unión
FECHA DE MUESTREO	8/07/2025	HORA	11:15 a.m.
TIPO DE MUESTRA	Manipulador	TEMPERATURA DE TOMA	NR
FECHA DE PRODUCCION	NA	CLASE	Bidella Catimay
PUNTO DE TOMA	Área Cocina	FECHA DE VENCIMIENTO	NA
PLAN DE MUESTREO	NA	GEOREFERENCIACION	NA
		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante
		REGISTRO SANITARIO	NA

MUESTREO REALIZADO POR			El solicitante	
RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonias NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registro				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				
Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en índices original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.				

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
F.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

INFORME DE ENSAYO No	IR 169-25
FECHA DE REMISION	15/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
MIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	613-25
FECHA DE RECEPCION	8/07/2025
FECHA DE ANALISIS	08/07/2025 al 15/07/2025
03:11 p.m.	T°C: 5 °C

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Oroque	LUGAR DE TOMA	LE Miralindo sede la unión
FECHA DE MUESTREO	8/07/2025	HORA	11:18 a.m.
TIPO DE MUESTRA	Superficie	TEMPERATURA DE TOMA	NR
FECHA DE PRODUCCION	NA	CLASE	Colador
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina	FECHA DE VENCIMIENTO	NA
PLAN DE MUESTREO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
		GEOREFERENCIACION	NA
		MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia MNP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
F.U.B.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE RESULTADOS

Código: PG 037
 Revisión: No 00
 Página: 1 de 1
 Inicio de vigencia:
 Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No

FECHA DE EMISION

IR 169-25

15/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE: Edelmira Sierra Gutierrez
 NIT: 24.227.103-3
 DIRECCION Y TELEFONO: 3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA: 614-25
 FECHA DE RECEPCION: 8/07/2025
 FECHA DE ANALISIS: 08/07/2025 al 13/07/2025
 03:11 p.m. T°C: 4

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA: Yopal
 FECHA DE MUESTREO: 01/07/2025 HORA: 11:23 a.m.
 TIPO DE MUESTRA: Alimento
 FECHA DE PRODUCCION: 01/07/2025 LOTE: NA
 PUNTO DE TOMA: Área de Cocina
 PLAN DE MUESTREO: NA
 LUGAR DE TOMA: LE Miraflores sede la unión
 TEMPERATURA DE TOMA: 7 °C
 CLASE: Jugo de Piña
 FECHA DE VENCIMIENTO: NA
 GEOREFERENCIACION: NA
 MUESTREO REALIZADO: El solicitante
 CANTIDAD: 300 ml
 REGISTRO SANITARIO: NA

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Más Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra
 Análisis efectuado únicamente para la muestra enviada en su envase original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

ROSMIRA BARRERA V.
 MICROBIÓLOGA

ROSMIRA BARRERA VELANDIA
 Coordinadora de Laboratorio

INFORME DE RESULTADOS

Código: FG-037

Revisión: No CO

Página: 1 de 1

Inicio de vigencia

Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No

IR 169-25

FECHA DE REMISION

15/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE: Edelmira Sierra Gutierrez
NIT: 24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO: 3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA: 615-2025
FECHA DE RECEPCION: 8/07/2025
FECHA DE ANALISIS: 08/07/2025 al 15/07/2025
HORA: 03:11 p.m.
T°C: 4 °C

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA: Crocuel
FECHA DE MUESTREO: 8/07/2025
HORA: 11:31 a.m.
TIPO DE MUESTRA: Alimento
FECHA DE PRODUCCION: 8/07/2025
LOTE: NA
PUNTO DE TOMA: Área de cocina
PLAN DE MUESTREO: NA
LUGAR DE TOMA: L.E. Miraflores sede la unión
TEMPERATURA DE TOMA: 4 °C
CANTIDAD: 200 g
CLASE: Verdura cocida
FECHA DE VENCIMIENTO: NA
REGISTRO SANITARIO: NA
GEOREFERENCIACION: NA
MUESTREO REALIZADO POR: El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g o ml	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Nota: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Most Probable F/M: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis realizado exclusivamente para la muestra asociada en informe original y con sello seco, prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGEIABS LABORATORIOS se hace responsable por su uso indebido e falsificación.

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUB

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

10142



INFORME DE RESULTADOS

Código: IG-037

revisión: No 00

Página: 1 de 1

Inicio de vigencia

Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No

IR 169-25

FECHA DE REMISION

15/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS		
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	616-25	
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	8/07/2025	03:11 p.m.
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08/07/2025 al 15/07/2025	
		T°C	4 °C	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA				
MUNICIPIO DE TOMA	Orcaño		LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo sede la unión
FECHA DE MUESTREO	8/07/2025	HORA	11:37 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA
				18°C
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo		TIPO DE MUESTREO	Bolsa Wipack
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO
				NA
PUNTO DE TOMA	Área de cocina		GEOREFERENCIACION	NA
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante
				REGISTRO SANITARIO
				NA

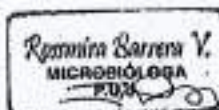
RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis realizado únicamente para la muestra analizada en formato original y con sello seco. PROHIBIDA SU REPRODUCCION SIN LA PREVIA AUTORIZACION POR ESCRITO DEL LABORATORIO. INGEIABS LABORATORIOS NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACION.



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingetabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

INFORME DE RESULTADOS

Código: FG-037
revisión: No 00
Página: 1 de 1
Inicio de vigencia:
Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No: IR 169-25
FECHA DE REMISION: 15/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	617-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	8/07/2025	03:11 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08/07/2025 al 15/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Oroque		LUGAR DE TOMA	I.E. Miralindo sede la unión	
FECHA DE MUESTREO	8/07/2025	HORA	11:43 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75 °C
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Pollo asado	
FECHA DE PRODUCCION	8/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o ML	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus aureus positiva	Menor de 100	UFC/g o ML	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o ML	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o ML	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Este informe es válido únicamente para la muestra asociada al informe original y con sello seco, rechazando su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por la veracidad o falsificación.

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
Firma

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No **IR170-25**
FECHA DE EMISION **22/07/2025**

DATOS CLIENTE

CLIENTE **Edelmira Sierra**
NIT **24.227.103**
DIRECCION Y TELEFONO **3214169731**

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA **618-25**
FECHA DE RECEPCION **8/07/2025** HORA **5:01 pm** T°C: **1,7°C**
FECHA DE ANALISIS **09/07/2025 al 22/07/2025**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA **Recetor, Casanare** LUGAR DE TOMA **I.E Fernando Rodríguez Externo**
FECHA DE MUESTREO **8/07/2025** HORA **11:20 am** TEMPERATURA DE TOMA **70°C** CANTIDAD **200 gr**
TIPO DE MUESTRA **Alimento** CLASE **Carnes Molida guisada**
FECHA PRODUCCION **8/07/2025** LOTE **NA** FECHA VENCIMIENTO **NA** REGISTRO SANITARIO **NA**
PUNTO DE TOMA **Area de preparación** GEOREFERENCIACION **NA**
PLAN DE MUESTREO **NA** MUESTREO REALIZADO POR **El solicitante**

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
<i>Escherichia coli</i>	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	Menor de 100	UFC/g o mL	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888 -1:2021
<i>Salmonella</i> sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Más Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.
INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación


ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE RESULTADOS

Código: FG 037
Revisión: No 00
Página: 1 de 1
Inicio de vigencia
Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No
FECHA DE EMISION

IR170-25
22/07/2025

DATOS CLIENTE

CLIENTE
NIT
DIRECCION Y TELEFONO

Edelmira Sierra
24.227.103
3214169731

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA
FECHA DE RECEPCION
FECHA DE ANALISIS

619-25
8/07/2025
09/07/2025 al 22/07/2025

HORA 5:01 pm

T°C: 1,8°C

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA
FECHA DE MUESTREO
TIPO DE MUESTRA
FECHA PRODUCCION
PUNTO DE TOMA
PLAN DE MUESTREO

Recetor, Casanare
8/07/2025
Alimento
8/07/2025
Area de preparación
NA

HORA 11:25 am

LUGAR DE TOMA

I, E Fernando Rodriguez Externo

TEMPERATURA DE TOMA

6°C

CANTIDAD

200 gr

CLASE

Ensalada de repollo y tomate

FECHA VENCIMIENTO

NA

REGISTRO SANITARIO

NA

GEOREFERENCIACION

NA

MUESTREO REALIZADO POR

El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10 /	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2016
Salmonella sp	Ausencia /	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia /	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.
INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No

IR170-25

FECHA DE EMISION

22/07/2025

DATOS CLIENTE

CLIENTE: Edelmira Sierra
NIT: 24.227.103
DIRECCION Y TELEFONO: 3214169731

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA: 620-25
FECHA DE RECEPCION: 8/07/2025 HORA: 5:01 pm T°C: 1,5°C
FECHA DE ANALISIS: 09/07/2025 al 22/07/2025

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA: Recetor, Casanare
FECHA DE MUESTREO: 8/07/2025 HORA: 11:30 am LUGAR DE TOMA: I.E Fernando Rodriguez Externo
TIPO DE MUESTRA: Alimento TEMPERATURA DE TOMA: 6°C CANTIDAD: 200 ml
FECHA PRODUCCION: 8/07/2025 LOTE: NA CLASE: Jugo de maracuyá
PUNTO DE TOMA: Area de preparacion FECHA VENCIMIENTO: NA REGISTRO SANITARIO: NA
PLAN DE MUESTREO: NA GEOREFERENCIACION: NA
MUESTREO REALIZADO POR: El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4453:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UPC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana MA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.
INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No IR170-25
FECHA DE EMISION 22/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	621-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/07/2025	HORA	5:01 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	09/07/2025 al 22/07/2025		
		T°C: 1,5°C			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E. Fernando Rodriguez Externo	
FECHA DE MUESTREO	8/07/2025	HORA	11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable-Filtro		PRESENTACION	CANTIDAD	200 ml
FECHA PRODUCCION	8/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Área-cocina		GEOREFERENCIACION	REGISTRO SANITARIO	NA
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Micófitos: aerobios	21	UFC/100 cm ³	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm ³	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm ³	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FMC: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				

Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles. Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.
Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS
LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No IR170-25
FECHA DE EMISIÓN 22/07/2025

DATOS CLIENTE

CLIENTE Edelmir Sierra
NIT 24.227.103
DIRECCION Y TELEFONO 3214169731

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA 622-25
FECHA DE RECEPCION 8/07/2025 HORA 5:01 pm T°C: NR
FECHA DE ANALISIS 09/07/2025 al 22/07/2025

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA Recator, Casanare
FECHA DE MUESTREO 8/07/2025 HORA 11:40 am LUGAR DE TOMA I.E Fernando Rodriguez Externo
TIPO DE MUESTRA Manipulador TEMPERATURA DE TOMA NR CANTIDAD NA
FECHA PRODUCCION NA LOTE NA CLASE Maribel Montaña
PUNTO DE TOMA Área de preparacion FECHA VENCIMIENTO NA REGISTRO SANITARIO NA
PLAN DE MUESTREO NA GEOREFERENCIACION NA
MUESTREO REALIZADO POR El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	3	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18993:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia -MNP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.
Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.
INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación


ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No

IR170-25

FECHA DE EMISION

22/07/2025

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24.227.103
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	623-25			
FECHA DE RECEPCION	8/07/2025	HORA	5:01 pm	T°C: NR
FECHA DE ANALISIS	09/07/2025 al 22/07/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Recetor, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez Externo		
FECHA DE MUESTREO	8/07/2025	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA PRODUCCION	8/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparacion			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingeinabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UPC: Unidades Formadoras de Colonia NWP: Numero Mas Probable FA: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.


ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No	IR170-25
FECHA DE EMISION	22/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	624-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	8/07/2025	HORA	5:01 pm T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	09/07/2025 al 22/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor, Casanare		LUGAR DE TOMA	J.E Fernando Rodriguez Externo	
FECHA DE MUESTREO	8/07/2025	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-área de preparación		CLASE	20 MIN	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	11	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Moños y Levaduras	1	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NWP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
 Tel. (8) 635 8115
 Móvil. 321 301 0405
 ingelabslaboratorios@gmail.com
 Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No

IR171-25

FECHA DE EMISION

23/07/2025

DATOS CLIENTE

CLIENTE Edelmir Sierra
NIT 24.227.103
DIRECCION Y TELEFONO 3214169731

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA 625-25
FECHA DE RECEPCION 9/07/2025 HORA 4:00 pm T°C: 10°C
FECHA DE ANALISIS 10/07/2025 al 23/07/2025

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

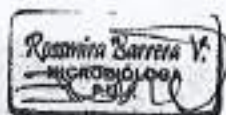
MUNICIPIO DE TOMA Pore, Casanare LUGAR DE TOMA I.E Antonio Nariño
FECHA DE MUESTREO 9/07/2025 HORA 11:40 am TEMPERATURA DE TOMA 70°C CANTIDAD 200 gr
TIPO DE MUESTRA Alimento CLASE Verdura Cocida
FECHA PRODUCCION 9/07/2025 LOTE NA FECHA VENCIMIENTO NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA Area cocina GEOREFERENCIACION NA
PLAN DE MUESTREO NA MUESTREO REALIZADO POR El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
<i>Escherichia coli</i>	Menor de 10 /	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	Menor de 100 /	UFC/g o mL	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888 -1:2021
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia /	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UPC: Unidades Formadoras de Colonia NWP: Numero Mas Probable FMC: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.
INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación


ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No

IR171-25

FECHA DE EMISIÓN

23/07/2025

DATOS CLIENTE

CLIENTE: Edelmira Sierra
NIT: 24.227.103
DIRECCION Y TELEFONO: 3214169731

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA: 626-25
FECHA DE RECEPCION: 9/07/2025 HORA: 4:00 pm T°C: 10°C
FECHA DE ANALISIS: 10/07/2025 al 23/07/2025

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA: Pore, Casanare LUGAR DE TOMA: I.E Antonio Nariño
FECHA DE MUESTREO: 9/07/2025 HORA: 11:45 am TEMPERATURA DE TOMA: 20°C CANTIDAD: 200 gr
TIPO DE MUESTRA: Alimento CLASE: Pollo asado
FECHA PRODUCCION: 9/07/2025 LOTE: NA FECHA VENCIMIENTO: NA REGISTRO SANITARIO: NA
PUNTO DE TOMA: Area cocina GEOREFERENCIACION: NA
PLAN DE MUESTREO: NA MUESTREO REALIZADO POR: El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
<i>Escherichia coli</i>	Menor de 10 ✓	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	Menor de 100 ✓	UFC/g o mL	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888 - 1:2021
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FW: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare



INFORME DE RESULTADOS

Código: FG 037
Revisión: No 00
Página: 1 de 1
Inicio de vigencia
Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No IR171-25
FECHA DE EMISION 23/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	627-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	HORA	4:00 pm T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño	
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	10°C CANTIDAD 200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Limonada con panela /	
FECHA PRODUCCION	9/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10 /	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NWP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

39

INFORME DE ENSAYO No

IR171-25

FECHA DE EMISION

23/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	628-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	HORA	4:00 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/07/2025 al 23/07/2025		
		T°C	4°C		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño	
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	11:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable-Filtro		PRESENTACION	Bolsa Willpack	
FECHA PRODUCCION	9/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	
			REGISTRO SANITARIO	NA	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Hesófilos aerobios	102	UFC/100 cm ³	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	9	UFC/100 cm ³	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	4	UFC/100 cm ³	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonias NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.



ROSSMIRA BARRERA VELANDO
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

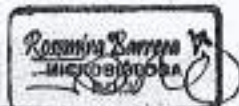
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No	IR171-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	629-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	HORA	4:00 pm T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare		LUGAR DE TOMA	J.E Antonio Nariño	
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NR CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-área de preparación		CLASE	20 MIN.	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófitos aerobios	9	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				
Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.				



ROSSMIRA BARRERA VELANDÍA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

101SG

	INFORME DE RESULTADOS			Código: FG 037
				Revisión: No 00
				Página: 1 de 1
				Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR171-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	530-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	HORA	4:00 pm T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Narño	
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	12:05 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NR CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie		CLASE	Plato	
FECHA PRODUCCION	9/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18983:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de Limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera
MICROBIÓLOGA
P.H.I.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

10157

	<h2>INFORME DE RESULTADOS</h2>	Código: FG 037
		Revisión: No 00
		Página: 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR171-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE -	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	631-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	HORA	4:00 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/07/2025 al 23/07/2025		
			T°C:	NA	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Narino	
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador		CLASE	Ella Maldonado	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area cocina		REGISTRO SANITARIO	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		GEOREFERENCIACION	NA	
			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	13	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.

INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
 Tel. (8) 635 8115
 Móvil. 321 301 0405
 ingelabslaboratorios@gmail.com
 Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No IR 172-25
FECHA DE EMISION 16/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE Edelmir Sierra Gutierrez
NIT 24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO 3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA 632-25
FECHA DE RECEPCION 9/07/2025 03:28 p.m. T°C: 5 °C
FECHA DE ANALISIS 09/07/2025 al 16/07/2025

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA Poro
FECHA DE MUESTREO 9/07/2025 HORA 11:22 a.m. LUGAR DE TOMA J.E Antonio Nariñosedo Bellavista
TIPO DE MUESTRA Manipulador TEMPERATURA DE TOMA NR CANTIDAD NA
FECHA DE PRODUCCION NA LOTE NA CLASE Esther Jimenez
PUNTO DE TOMA Área Cocina FECHA DE VENCIMIENTO NA REGISTRO SANITARIO NA
PLAN DE MUESTREO NA GEOREFERENCIACION NA
MUESTREO REALIZADO POR El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable Filo: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de Limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS se hace responsable por su uso. Integridad y Autenticación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia Septiembre de 2015	

INFORME DE ENSAYO No	IR 172-25
FECHA DE REMISION	16/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	633-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	03:28 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09/07/2025 al 16/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Pore		LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariñosedo Bellavista	
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	11:26 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR
TIPO DE MUESTRA	Superficie		CLASE	Licuadora	
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonias NMP: Numero Mas Probable FW: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registro

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA la reproducción de la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hacen responsables por su uso indebido o falsificación.

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
F.U.C.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (0) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Vigencia:	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR 172-25
FECHA DE EMISION	16/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS		
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	634-25	
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	03:28 p.m
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09/07/2025 al 16/07/2025	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA				
MUNICIPIO DE TOMA	Pore		LUGAR DE TOMA	LE Antonio Nariñosede Bellavista
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	11:29 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Jugo de Piña
FECHA DE PRODUCCION	9/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina		GEOREFERENCIACION	NA
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO	El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017
Morena: Resolución 1407 de 2022				

UFC: Unidades Formadoras de Colonia MMP: Número Positivo PM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra
 Análisis realizados únicamente para la muestra analizada en laboratorio original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
 MICROBIOLOGA
 PUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
 Coordinadora de Laboratorio

INFORME DE RESULTADOS

Código: FG 037

Revisión: No 00

Página: 1 de 1

Inicio de vigencia

Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No

IR 172-25

FECHA DE REMISION

16/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE: Edelmir Sierra Gutierrez
NIT: 24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO: 3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA: 635-2025
FECHA DE RECEPCION: 9/07/2025
FECHA DE ANALISIS: 09/07/2025 al 16/07/2025
03:28 p.m. T°C: 4 °C

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA: Pore
FECHA DE MUESTREO: 9/07/2025 HORA: 11:34 a.m.
TIPO DE MUESTRA: Alimento
FECHA DE PRODUCCION: 9/07/2025 LOTE: NA
PUNTO DE TOMA: Área de cocina
PLAN DE MUESTREO: NA
LUGAR DE TOMA: L.E Antonio Naríñosedo Bellavista
TEMPERATURA DE TOMA: 4 °C CANTIDAD: 200 g
CLASE: Verdura cocida
FECHA DE VENCIMIENTO: NA
GEOREFERENCIACION: NA
MUESTREO REALIZADO POR: El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o MI	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g o MI	Ausencia	ISO 11290-1:2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				

UFC: Unidades Formadoras de Colonias NMP: Numero Mas Probable PW: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Advertencia: Este informe es válido para la muestra analizada en el laboratorio original y con sello seco. PREVENIR la reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por serios

Rosmira Barrera Y.
MICROBIOLOGA
PUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

10162



INFORME DE RESULTADOS

Código: FG 037
 Versión: No 00
 Página: 1 de 1
 Inicio de vigencia:
 Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No IR 172-25
 FECHA DE REMISION 16/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS		
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	636-25	
NT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	03:28 p.m.
DIRECCION Y TELEFONO	3112632130	FECHA DE ANALISIS	09/07/2025 al 16/07/2025	
			T°C: 4 °C	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA				
MUNICIPIO DE TOMA	Pore		LUGAR DE TOMA	LE Antonio Nariñosedo Bellavista
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	11:39 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo		TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpack
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO
PUNTO DE TOMA	Área de cocina		GEOREFERENCIACION	NA
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante
			REGISTRO SANITARIO	NA
			CANTIDAD	200 ml

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia MVP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				

Análisis realizado únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGEIABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Rosmira Barrera Y.
 MICROBIÓLOGA
 PUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
 Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
 Tel. (8) 635 8115
 Móvil. 321 301 0405
 ingelabslaboratorios@gmail.com
 Yopal / Casanare

10163



INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 007
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia:	Septiembre de 2016

INFORME DE ENSAYO No	IR 172-25
FECHA DE REMISION	16/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS		
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	637-25	
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	03:28 p.m.
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09/07/2025 al 16/07/2025	
			T°C: 4 °C	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA				
MUNICIPIO DE TOMA	Pore	LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño sede Bellavista	
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	11:44 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Pollo asado	CANTIDAD
FECHA DE PRODUCCION	9/07/2025	LOTE	NA	200 gr
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO
PLAN DE MUESTREO	NA	GEOREFERENCIACION	NA	NA
		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o NI	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2016
Staphylococcus aureus positiva	Menor de 100	UFC/g o NI	Menor de 100 UFC/g	ISO 6868-1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o NI	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o NI	Ausencia	ISO 11290-1: 2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Analisis verificado únicamente para la muestra analizada en formato original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.				

Rosmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
FUS

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

49

INFORME DE ENSAYO No

IR173-25

FECHA DE EMISION

24/07/2025

DATOS CLIENTE

CLIENTE: Edelmir Sierra
NIT: 24.227.103
DIRECCION Y TELEFONO: 3214169731

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA: 638-25
FECHA DE RECEPCION: 10/07/2025 HORA: 3:41 pm T°C: 24°C
FECHA DE ANALISIS: 11/07/2025 al 24/07/2025

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA: Mani, Casanare LUGAR DE TOMA: I.E Gavitas Sede el Amparo
FECHA DE MUESTREO: 10/07/2025 HORA: 11:30 am TEMPERATURA DE TOMA: 85°C CANTIDAD: 200 gr
TIPO DE MUESTRA: Alimento CLASE: Carne Encebollada
FECHA PRODUCCION: 10/07/2025 LOTE: NA FECHA VENCIMIENTO: NA REGISTRO SANITARIO: NA
PUNTO DE TOMA: Area de Preparación GEOREFERENCIACION: NA
PLAN DE MUESTREO: NA MUESTREO REALIZADO POR: El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
<i>Escherichia coli</i>	Menor de 10 /	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
<i>Staphylococcus coagulans</i> positiva	Menor de 100 /	UFC/g o mL	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888 -1:2021
<i>Salmonella</i> sp	Ausencia /	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia /	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NP: No Registra

Análisis válido únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No

IR173-25

FECHA DE EMISION

24/07/2025

DATOS CLIENTE

CLIENTE: Edelmira Sierra
NIT: 24.227.103
DIRECCION Y TELEFONO: 3214169731

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA: 639-25
FECHA DE RECEPCION: 10/07/2025 HORA: 3:41 pm T°C: 2,3°C
FECHA DE ANALISIS: 11/07/2025 al 24/07/2025

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA: Maní, Casanare
FECHA DE MUESTREO: 10/07/2025 HORA: 11:35 am
TIPO DE MUESTRA: Alimento
FECHA PRODUCCION: 10/07/2025 LOTE: NA
PUNTO DE TOMA: Area de Preparación
PLAN DE MUESTREO: NA
LUGAR DE TOMA: I.E Gavilotes Sede el Amparo
TEMPERATURA DE TOMA: 6°C CANTIDAD: 200 gr
CLASE: Ensalada Dulce
FECHA VENCIMIENTO: NA
GEOREFERENCIACION: NA
MUESTREO REALIZADO POR: El solicitante
REGISTRO SANITARIO: NA

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
<i>Escherichia coli</i>	Menor de 10 ✓	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia ✓	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia ✓	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.
INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera
MICROBIÓLOGA
P.U.C.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No	IR173-25
FECHA DE EMISION	24/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	640-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/07/2025	HORA	3:41 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/07/2025 al 24/07/2025 ✓		
				T°C	2,3°C

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Gavilotas Sede el Amparo	
FECHA DE MUESTREO	10/07/2025	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	6°C
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Jugo de Lulo ✓	
FECHA PRODUCCION	10/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	
				REGISTRO SANITARIO	NA
				CANTIDAD	200 ml

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10 ✓	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia ✓	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No **IR173-25**
FECHA DE EMISION **24/07/2025**

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	641-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/07/2025	HORA	3:41 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/07/2025 al 24/07/2025		
		T°C	2,4°C		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA						
MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gavitas Sede el Amparo	
FECHA DE MUESTREO	10/07/2025	HORA	1:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	TA	CANTIDAD
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Grifo			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack	
FECHA PRODUCCION	10/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA	NA
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	(153)	UFC/100 cm ³	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm ³	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm ³	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FMC: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Parametros analizados según Límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				
Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación				


ROSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No

IR173-25

FECHA DE EMISION

24/07/2025

DATOS CLIENTE

CLIENTE: Edelmir Sierra
NIT: 24.227.103
DIRECCION Y TELEFONO: 321-4169731

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA: 642-25
FECHA DE RECEPCION: 10/07/2025 HORA: 3:41 pm T°C: NA
FECHA DE ANALISIS: 11/07/2025 al 24/07/2025

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA: Maní, Casanare LUGAR DE TOMA: I.E Gavitas Sede el Amparo
FECHA DE MUESTREO: 10/07/2025 HORA: 11:50 am TEMPERATURA DE TOMA: NA CANTIDAD: NA
TIPO DE MUESTRA: Manipulador CLASE: Erika Fuentes
FECHA PRODUCCION: NA LOTE: NA FECHA VENCIMIENTO: NA REGISTRO SANITARIO: NA
PUNTO DE TOMA: Area de Preparación GEOREFERENCIACION: NA
PLAN DE MUESTREO: NA MUESTREO REALIZADO POR: El solicitante

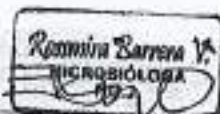
RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	15	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003/ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

SA

INFORME DE RESULTADOS

Código: FG 037

Revisión: No 00

Página: 1 de 1

Inicio de vigencia

Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No

IR173-25

FECHA DE EMISIÓN

24/07/2025

DATOS CLIENTE

CLIENTE: Edelmir Sierra
NIT: 24.227.103
DIRECCIÓN Y TELÉFONO: 3214169731

IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS

NÚMERO DE MUESTRA: 643-25
FECHA DE RECEPCIÓN: 10/07/2025 HORA: 3:41 pm T°C: NR
FECHA DE ANALISIS: 11/07/2025 al 24/07/2025

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA: Wani, Casanare LUGAR DE TOMA: J.E Gaviotas Sede el Amparo
FECHA DE MUESTREO: 10/07/2025 HORA: 11:55 am TEMPERATURA DE TOMA: NR CANTIDAD: NA
TIPO DE MUESTRA: Superficie CLASE: Cuchillo
FECHA PRODUCCIÓN: 10/07/2025 LOTE: NA FECHA VENCIMIENTO: NA REGISTRO SANITARIO: NA
PUNTO DE TOMA: Área de Preparación GEOREFERENCIACIÓN: NA
PLAN DE MUESTREO: NA MUESTREO REALIZADO POR: Ingelabs Laboratorios SAS

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	3	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No	IR173-25
FECHA DE EMISIÓN	24/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS		
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	644-25	
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/07/2025	HORA 3:41 pm T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/07/2025 al 24/07/2025	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA				
MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Gavilotes Sede el Amparo
FECHA DE MUESTREO	10/07/2025	HORA 12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	TA CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Area de Preparación		CLASE	20 MIN.
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	8	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	3	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NWP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				
Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.				
INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación				


 ROSMIRA BARRERA VELANDIA
 Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
 Tel. (8) 635 8115
 Móvil. 321 301 0405
 ingelabslaboratorios@gmail.com
 Yopal / Casanare

INFORME DE RESULTADOS

Código: FG 007

Revisión: No 00

Página: 1 de 1

Inicio de vigencia

Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No

IR 174-25

FECHA DE EMISION

18/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE: Edelmir Sierra Gutierrez
NIT: 24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO: 3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA: 645-25
FECHA DE RECEPCION: 11/07/2025 02:57 p.m. T°C: 5 °C
FECHA DE ANALISIS: 11/07/2025 al 18/07/2025

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA: Nunchia LUGAR DE TOMA: I.E. Antonio Nariño sede El romero
FECHA DE MUESTREO: 11/07/2025 HORA: 11:30 a.m. TEMPERATURA DE TOMA: NR CANTIDAD: NA
TIPO DE MUESTRA: Manipulador CLASE: Meritza Cruz
FECHA DE PRODUCCION: NA LOTE: NA FECHA DE VENCIMIENTO: NA REGISTRO SANITARIO: NA
PUNTO DE TOMA: Área Cocina GEOREFERENCIACION: NA
PLAN DE MUESTREO: NA MUESTREO REALIZADO POR: El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UPC: Unidades Formadoras de Colonias NMP: Numero Mas Probable FW: filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGEIABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Rosmira Barrera Y.
MICROBIOLOGA
PUB

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

57

10A2



INFORME DE RESULTADOS

Código: FG 037

revisión: No 00

Página: 1 de 1

Inicio de vigencia
Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No

IR 174-25

FECHA DE REMISION

18/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	646-25		
NIT	24.227.803-3	FECHA DE RECEPCION	11/07/2025	02:57 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11/07/2025 al 18/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Marichia		LUGAR DE TOMA	LE Antonio Narño sede El romero	
FECHA DE MUESTREO	11/07/2025	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR
TIPO DE MUESTRA	Superficie		CLASE	Tabla de Picar	
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	Ingeiabs Laboratorios SAS	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófitos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Más Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en infante original y con sello seco. PROHIBIDA la reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGEIABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Rosmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (B) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

38

10173



INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia Septiembre de 2015	

INFORME DE ENSAYO No	IR 174-25
FECHA DE EMISION	18/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS		
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutiérrez	NUMERO DE MUESTRA	647-25	
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/07/2025	02:57 p.m. T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11/07/2025 al 18/07/2025	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA				
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia		LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño sede El romero
FECHA DE MUESTREO	11/07/2025	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA 7 °C CANTIDAD 300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Jugo de Lulo
FECHA DE PRODUCCION	11/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina		GEOREFERENCIACION	NA
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO	El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o ml	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonias NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Acreditación: Válido únicamente para la muestra descrita en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGEINABS LABORATORIOS se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
PUB

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

59

INFORME DE ENSAYO No	IR 174-25
FECHA DE REMISION	18/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS		
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	648-2025	
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/07/2025	02:57 p.m.
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11/07/2025 al 18/07/2025	
			T°C: 4 °C	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA				
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia		LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño sede El romero
FECHA DE MUESTREO	11/07/2025	HORA	11:44 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA
				4 °C
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CANTIDAD	200 g
FECHA DE PRODUCCION	11/07/2025	LOTE	NA	CLASE
				Ensalada dulce con crema de leche
PUNTO DE TOMA	Área de cocina		FECHA DE VENCIMIENTO	NA
				REGISTRO SANITARIO
PLAN DE MUESTREO	NA		GEOREFERENCIACION	NA
			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g o ml	Ausencia	ISO 11290-1:2017
Norma: Resolución 1407 de 2022				
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FNB: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Analisis validado únicamente para la muestra analizada en laboratorio original y con sello seco, PROHIBIDA la reproducción en la prensa, autorizada por escrito del laboratorio, INGELABS LABORATORIOS es la única responsable por su uso indebido o falsificación.				

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

INFORME DE ENSAYO No	IR 174-25
FECHA DE REMISION	18/07/2025

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	649-25
FECHA DE RECEPCION	11/07/2025
FECHA DE ANALISIS	11/07/2025 al 18/07/2025
	02:57 p.m. T°C: 4 °C

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia	LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño sede El romero
FECHA DE MUESTREO	11/07/2025	HORA	11:49 a.m.
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable hervida - Grifo	TEMPERATURA DE TOMA	18 °C
FECHA DE PRODUCCION	NA	TIPO DE MUESTREO	Bolsa Willpeck
PUNTO DE TOMA	Área de cocina	FECHA DE VENCIMIENTO	NA
PLAN DE MUESTREO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
		GEOREFERENCIACION	NA
		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófitos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes focales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis realizado en el laboratorio para la muestra ubicada en bolsa original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGEIABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.B.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE RESULTADOS

Código: PG-037
 Versión: No 00
 Página: 1 de 1
 Inicio de vigencia:
 Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No IR 174-25
 FECHA DE REMISION 18/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS		
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	650-25	
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/07/2025	02:57 p.m. T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11/07/2025 al 18/07/2025	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia		LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño sede El romero	
FECHA DE MUESTREO	11/07/2025	HORA	11:34 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75 °C CANTIDAD 200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Carne encebollada	
FECHA DE PRODUCCION	11/07/2025	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o ML	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o ML	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888- 1: 2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o ML	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o ML	Ausencia	ISO 11290 - 1: 2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Advertencia: Este informe es válido únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Rosmira Barrera V.
 MICROBIÓLOGA
 FDU

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
 Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
 Tel. (6) 635 8115
 Móvil 321 301 0405
 ingelabslaboratorios@gmail.com
 Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No **IR175-25**
FECHA DE EMISION **28/07/2025**

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	651-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/07/2025	HORA	3:55 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
		T°C: 11°C			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Prebixto Sede Las Mercedes Ext.	
FECHA DE MUESTREO	14/07/2025	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	90°C
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Pollo	CANTIDAD 200 gr
FECHA PRODUCCION	14/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
<i>Escherichia coli</i>	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	Menor de 100	UFC/g o mL	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888 -1:2021
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NTC: No Registra
Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.
INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No

IR175-25

FECHA DE EMISION

28/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	652-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/07/2025	HORA	3:55 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
					T°C: 3°C

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Pretexto Sede Las Mercedes Ext.	
FECHA DE MUESTREO	14/07/2025	HORA	11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	6°C
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Ensalada	
FECHA PRODUCCION	14/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	
				REGISTRO SANITARIO	NA

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
<i>Escherichia coli</i>	330	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2015
<i>Salmonella</i> sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UPC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No **IR175-25**
FECHA DE EMISION **28/07/2025**

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	653-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/07/2025	HORA	3:55 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
			T°C	3°C	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Pretexto Sede Las Mercedes Ext.	
FECHA DE MUESTREO	14/07/2025	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	6°C
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Jugo de Piña	
FECHA PRODUCCION	14/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	
			REGISTRO SANITARIO	NA	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10 ✓	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.
INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera
MICROBIOLOGIA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No

IR175-25

FECHA DE EMISION

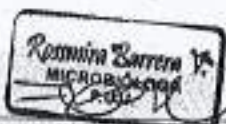
28/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	654-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/07/2025	HORA	3:55 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
		T°C	2°C		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Pretexto Sede Las Mercedes Ext.	
FECHA DE MUESTREO	14/07/2025	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	TA
TIPO DE MUESTRA	Agua Putable- Grifo		PRESENTACION	Bolsa Wipack	
FECHA PRODUCCION	14/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	
			REGISTRO SANITARIO	NA	
			CANTIDAD	200 ml	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	39 ✓	UFC/100 cm ³	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm ³	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm ³	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Parámetros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio, INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel (8) 635 8115

Móvil 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No **IR175-25**
FECHA DE EMISION **28/07/2025**

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	655-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/07/2025	HORA	3:55 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
			T°C: NR		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Pretexto Sede Las Mercedes Ext.	
FECHA DE MUESTREO	14/07/2025	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	TA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Area de Preparación		CLASE	20 MIN.	CANTIDAD NA
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mezofilos aerobios	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	1	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FW: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ser de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.

INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No **IR175-25**
FECHA DE EMISION **28/07/2025**

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	656-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/07/2025	HORA	3:55 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
				T°C:	NA

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Pretextó Sede Las Mercedes Ext.	
FECHA DE MUESTREO	14/07/2025	HORA	1:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador		CLASE	María Geronimo	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	REGISTRO SANTARIO
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ser de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				
Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.				
INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación				



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No	IR175-25
FECHA DE EMISION	28/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	657-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/07/2025	HORA	3:55 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
			T°C	NR	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Pretexto Sede Las Mercedes Ext.	
FECHA DE MUESTREO	14/07/2025	HORA	11:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR
TIPO DE MUESTRA	Superficie		CLASE	Tabla de Picar	
FECHA PRODUCCION	14/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	Ingeiabs Laboratorios SAS	
			REGISTRO SANITARIO	NA	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	42	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Moños y Levaduras	22	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				
Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.				



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE RESULTADOS

Código: FG 037

Revisión: No 00

Página: 1 de 1

Inicio de vigencia

Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No

IR176-25

FECHA DE EMISION

28/07/2025

DATOS CLIENTE

CLIENTE: Edelmira Sierra
NIT: 24.227.103
DIRECCION Y TELEFONO: 3214169731

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA: 658-25
FECHA DE RECEPCION: 14/07/2025 HORA: 3:59 pm T°C: 10°C
FECHA DE ANALISIS: 15/07/2025 al 28/07/2025

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA: Munchifa, Casanare LUGAR DE TOMA: I.E Pretexto
FECHA DE MUESTREO: 14/07/2025 HORA: 10:55 am TEMPERATURA DE TOMA: NR CANTIDAD: 316 gr
TIPO DE MUESTRA: Alimento CLASE: Pollo Sudado
FECHA PRODUCCION: 14/07/2025 LOTE: NA FECHA VENCIMIENTO: NA REGISTRO SANITARIO: NA
PUNTO DE TOMA: Area de Preparación GEOREFERENCIACION: NA
PLAN DE MUESTREO: NA MUESTREO REALIZADO POR: El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
<i>Escherichia coli</i>	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
<i>Staphylococcus coagulans</i> positiva	Menor de 100	UFC/g o mL	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888 - 1:2021
<i>Salmonella</i> sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable PM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.
INGELABS LABORATORIOS es responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera Velandía
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

INFORME DE RESULTADOS

Código: FG 037
Revisión: No 00
Página: 1 de 1
Inicio de vigencia
Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No IR176-25
FECHA DE EMISION 28/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	659-25		
NET	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/07/2025	HORA	3:59 pm T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Pretexto	
FECHA DE MUESTREO	14/07/2025	HORA	10:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR CANTIDAD 314 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Ensalada Dulce	
FECHA PRODUCCION	14/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	45	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio, INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No

IR176-25

FECHA DE EMISION

28/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	660-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/07/2025	HORA	3:59 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
			T°C:	4°C	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Pretexto S	
FECHA DE MUESTREO	14/07/2025	HORA	10:58 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Jugo de Piña	
FECHA PRODUCCION	14/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	
			REGISTRO SANITARIO	NA	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
<i>Escherichia coli</i>	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia. NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación


ROSSMIRA BARRERA YELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No

IR176-25

FECHA DE EMISION

28/07/2025

DATOS CLIENTE

CLIENTE: Edelmira Sierra
NIT: 24.227.103
DIRECCION Y TELEFONO: 3214169731

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA: 661-25
FECHA DE RECEPCION: 14/07/2025 HORA: 3:59 pm T°C: 2°C
FECHA DE ANALISIS: 15/07/2025 al 28/07/2025

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA: Nunchia, Casanare LUGAR DE TOMA: I.E. Pretexto S
FECHA DE MUESTREO: 14/07/2025 HORA: 11:45 am TEMPERATURA DE TOMA: TA CANTIDAD: 622 ml
TIPO DE MUESTRA: Agua Potable- Cruda PRESENTACIÓN: Bolsa Willpack
FECHA PRODUCCION: 14/07/2025 LOTE: NA FECHA VENCIMIENTO: NA REGISTRO SANITARIO: NA
PUNTO DE TOMA: Area de Preparación GEOREFERENCIACION: NA
PLAN DE MUESTREO: NA MUESTREO REALIZADO POR: El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	26	UFC/100 cm ³	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	2	UFC/100 cm ³	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm ³	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UPC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No

IR176-25

FECHA DE EMISION

28/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	662-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/07/2025	HORA	3:59 pm T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare		LUGAR DE TOMA	L.E. Pretexto S	
FECHA DE MUESTREO	14/07/2025	HORA	11:00 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie		CLASE	Licuadora	
FECHA PRODUCCION	14/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mezofilos aerobios	142	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003/ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	15	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NWP: Numero Más Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

FA

INFORME DE ENSAYO No **IR176-25**
FECHA DE EMISION **28/07/2025**

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	663-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/07/2025	HORA	3:59 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
			T°C:	NA	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E. Pretecto S	
FECHA DE MUESTREO	14/07/2025	HORA	11:03 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador		CLASE	Fanny Gonzalez	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	
			REGISTRO SANITARIO	NA	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	4	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de Limpieza y desinfección de cada empresa.				
Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación				



ROSSMIRA BARRERA VELANDÍA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No	IR176-25
FECHA DE EMISION	28/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	664-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	14/07/2025	HORA	3:59 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
		T°C: NR			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Pretexto S	
FECHA DE MUESTREO	14/07/2025	HORA	11:18 am	TEMPERATURA DE TOMA	TA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Area de Preparación		CLASE	20 MIN.	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	
				REGISTRO SANITARIO	NA

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	9	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
 Tel. (8) 635 8115
 Móvil. 321 301 0405
 ingelabslaboratorios@gmail.com
 Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No **IR178-25**
FECHA DE EMISION **28/07/2025**

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	666-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	15/07/2025	HORA	2:40 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
		T°C:	10°C		

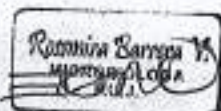
IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare		LUGAR DE TOMA	Sede Educativa El Divino Niño	
FECHA DE MUESTREO	15/07/2025	HORA	10:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	70°C
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CANTIDAD	200 gr	
FECHA PRODUCCION	15/07/2025	LOTE	NA	CLASE	Carne en Bistec
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PLAN DE MUESTREO	NA		GEOREFERENCIACION	NA	
			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus aureus positiva	Menor de 100	UFC/g o mL	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888 - 1:2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 6579:2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonias; NWP: Numero Mas Probable; FM: Filtración por Membrana; NA: No aplica; NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio.
INGELABS LABORATORIOS es responsable por su uso indebido o falsificación.



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (6) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE RESULTADOS

Código: FG 037

Revisión: No 00

Página: 1 de 1

Inicio de vigencia

Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No

IR178-25

FECHA DE EMISION

28/07/2025

DATOS CLIENTE

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	667-25
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	15/07/2025 HORA 2:40 pm T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare	LUGAR DE TOMA	Sede Educativa El Divino Niño
FECHA DE MUESTREO	15/07/2025 HORA 10:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	10°C CANTIDAD 200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Ensalada Sol
FECHA PRODUCCION	15/07/2025 LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación	GEOREFERENCIACION	NA
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
<i>Escherichia coli</i>	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
<i>Salmonella</i> sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera Velandía
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No

IR178-25

FECHA DE EMISION

28/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	668-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	15/07/2025	HORA	2:40 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
		T°C:	4°C		

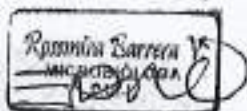
IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare		LUGAR DE TOMA	Sede Educativa El Divino Niño	
FECHA DE MUESTREO	15/07/2025	HORA	10:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	10°C
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Jugo de Mango	
FECHA PRODUCCION	15/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	
		REGISTRO SANITARIO		NA	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
<i>Escherichia coli</i>	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	HTC 4458:2018
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registro

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.


ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

79

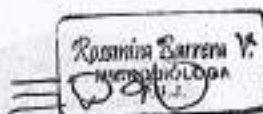
INFORME DE ENSAYO No	IR178-25
FECHA DE EMISION	28/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	669-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	15/07/2025	HORA	2:40 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
		T°C:	6°C		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare		LUGAR DE TOMA	Sede Educativa El Divino Niño	
FECHA DE MUESTREO	15/07/2025	HORA	11:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	20°C
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Grifo		PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack	
FECHA PRODUCCION	15/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	
				REGISTRO SANITARIO	NA

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aeróbios	16 ✓	UFC/100 cm ³	100 ✓	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm ³	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm ³	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FMC: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No	IR178-25
----------------------	----------

FECHA DE EMISION	28/07/2025
------------------	------------

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	670-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	15/07/2025	HORA	2:40 pm T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare		LUGAR DE TOMA	Sede Educativa El Divino Niño	
FECHA DE MUESTREO	15/07/2025	HORA	10:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	TA CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Area de Preparación		CLASE	20 MIN.	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	5	UFC/20 ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	1	UFC/20 ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No
IR178-25
FECHA DE EMISION

28/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	671-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	15/07/2025	HORA	2:40 pm T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		

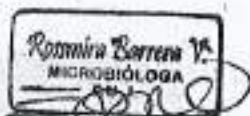
IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare		LUGAR DE TOMA	Sede Educativa El Divino Niño	
FECHA DE MUESTREO	15/07/2025	HORA	11:05 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie		CLASE	Plato	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	41	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	16	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco; PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66

Tel. (8) 635 8115

Móvil. 321 301 0405

ingelabslaboratorios@gmail.com

Yopal / Casanare

10199



INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia Septiembre de 2015	

INFORME DE ENSAYO No	IR178-25
FECHA DE EMISION	28/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	672-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	15/07/2025	HORA	2:40 pm
DIRECCION Y TELEFONO	3314169731	FECHA DE ANALISIS	15/07/2025 al 28/07/2025		
			T°C:	NA	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare		LUGAR DE TOMA	Sede Educativa El Divino Niño	
FECHA DE MUESTREO	15/07/2025	HORA	11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador		CLASE	Yagueline Diaz	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	
			REGISTRO SANITARIO	NA	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	5	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				
Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación				

Rossmira Barrera Vela
F.U.I.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

INFORME DE ENSAYO No	IR 179-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	673-25		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:56 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Hatocoroza		LUGAR DE TOMA	I.E Simon bolivar principal	
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA	11:11 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente - Área Cocina		CLASE	20 Minutos	
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Bacterias aerobias	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FN: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio, INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDS

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

84

10179

	<h2>INFORME DE RESULTADOS</h2>	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página: 1 de 1
		Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

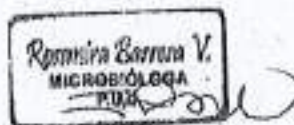
INFORME DE ENSAYO No	IR 179-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS		
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	674-25	
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	16/07/2025	03:56 p.m. T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/07/2025 al 23/07/2025	

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal		LUGAR DE TOMA	I.E Simon bolivar principal	
FECHA DE MUESTREO	16/07/2025	HORA	11:16 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NR CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador		CLASE	Dercy Mora	
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003; ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
<small>UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registro</small>				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGEIABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.


Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
PUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
 Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
 Tel. (3) 635 8115
 Móvil. 321 301 0405
 ingelabslaboratorios@gmail.com
 Yopal / Casanare

85